



ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA DE BARCELONA
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

Treball final de carrera:

**DIAGNÒSTIC DE LA HIGIENE SANITÀRIA EN ELS ESTABLIMENTS
DE RESTAURACIÓ DE VILAFRANCA DEL PENEDÈS**

Especialitat:

Indústries Agroalimentàries

Autora:

Mònica Sanahuja Puigredon

Tutora:

Roser Romero del Castillo Shelly

TÍTOL

Diagnòstic de la higiene sanitària en els establiments de restauració de Vilafranca del Penedès

Autora: Mònica Sanahuja Puigredon

Tutora: Roser Romero del Castillo Shelly

RESUM

El present projecte és un estudi del sector de la restauració a la localitat de Vilafranca del Penedès, l'objectiu del qual és conèixer la realitat d'aquest sector i identificar quines pràctiques correctes d'higiene són per als professionals de més difícil compliment, saber quins controls i prerequisits es duen terme i quins no i avaluar el risc sanitari per als consumidors.

Per realitzar aquest anàlisis s'ha elaborat una enquesta i s'ha treballat amb el 40% dels establiments de restauració de Vilafranca, l'enquesta és l'eina de treball utilitzada a través de la qual s'ha pogut analitzar com gestionen els establiments la seva activitat, conèixer les mancances i dificultats d'aquests i alhora els seus punts forts.

Els resultats de les enquestes informen que entre les mancances dels establiments del sector en dur a terme autocontrols i prerequisits concrets més importants estan la formació als treballadors i el control als proveïdors. Aquests resultats es contrasten amb els lliurats per part del Departament de Salut de l'Ajuntament de Vilafranca, el qual està en procés actiu de classificació dels establiments en funció del risc sanitari identificant en aquesta primera fase els autocontrols i prerequisits que no s'estan treballant adequadament i que s'han controlat fins ara amb certa permissivitat, els resultats dels dos treballs coincideixen i assenyalen a una mateixa línia de treball: sensibilitzar i educar al sector de la restauració en les bones pràctiques d'higiene i conscienciar del risc que es pot produir si no apliquen adequadament els prerequisits.

Paraules claus: autocontrols, prerequisits, guia de bones pràctiques, higiene alimentaria, diagnòstic, establiments alimentaris.

TÍTULO

Diagnostico de la higiene sanitaria en los establecimientos de restauración de Vilafranca del Penedès.

Autora: Mònica Sanahuja Puigredon

Tutora: Roser Romero del Castillo Shelly

RESUMEN

El presente proyecto es un estudio del sector de la restauración en la localidad de Vilafranca del Penedès, el objetivo del cual es conocer la realidad de dicho sector e identificar cuales son para los profesionales las practicas correctas de higiene de más difícil de cumplimiento, saber qué controles y prerrequisitos se están llevando a la practica y cuales no y evaluar el riesgo sanitario para los consumidores.

Para realizar este análisis se ha elaborado una encuesta y se ha trabajado con el 40% de los establecimientos de restauración de Vilafranca, la encuesta es el instrumento de trabajo utilizado mediante la cual se ha podido analizar como gestionan los establecimientos su actividad y conocer las dificultades de dicho sector y a la vez sus virtudes.

Los resultados de las encuestas nos informan de las limitaciones del sector en poner en práctica ciertos autocontroles y prerrequisitos, como por ejemplo la formación de los trabajadores y el control de los proveedores. Estos resultados se contrastan con los librados por parte del Departamento de Salud del Ayuntamiento de Vilafranca, el cual esta en proceso activo de clasificación de los establecimientos en función del peligro sanitario identificando en esta primera fase los autocontroles y prerrequisitos que no se están trabajando adecuadamente y que a fecha de hoy han recibido unos controles con cierta permisividad, los resultados de los dos trabajos coinciden en señalar a una misma línea de trabajo: sensibilizar y educar al sector de la restauración en las buenas practicas de higiene y concienciarlos del riesgo que se puede producir ni no se aplican adecuadamente los prerrequisitos.

Palabras claves: autocontroles, prerrequisitos, guía de buenas prácticas, higiene alimentaria, diagnostico, establecimientos alimentarios.

TITLE

Hygienic diagnosis of the Vilafranca del Penedès restoration establishments

Authoress: Mònica Sanahuja Puigredon

Tutor: Roser Romero del Castillo Shelly

ABSTRACT

This project is a study of the restoration sector in the village of Vilafranca del Penedès, the aim of this study is to know the reality of this sector and identify which are the more difficult correct practices of sanitation for the professionals of the sector and to know which controls and prerequisites are being done and which ones can cause a health risk to the consumers.

To perform these analyses it has been done a survey and it has been given and answered by 40% of the restoration establishments of Vilafranca. The survey is the basical tool that has been used to know how the restoration establishments manage their activity and identify if they put into practice the prerequisites. The survey is the way we have to know the reality of the sector and to know the shortcomings and problems of the sector.

The survey results confirm that there are shortcomings in the establishments to carry out the own quality control and specific prerequisites, like the workers formation or providers quality tests. These results are contrasted with the ones provided by the Department of health of Vilafranca which is doing a project to classify the establishments due to the health risk, by the identification of the first phases of the establishments own quality controls. The authorities know that by the moment these controls are not being done well, so far this issue had been treated with certain permissiveness. The results of the two projects are agree in the same working line: sensitize and educate the restoration industry on good hygiene practices and awareness of the risk that can occur if the prerequisites are not properly applied.

Keywords: self-controls, prerequisites, guide of good practices, food hygiene, diagnose, food establishments.

AGRAÏMENTS

En primer lloc voldria agrair a la meva tutora Roser Romero del Castillo Shelly per guiar-me, corregir-me i animar-me en tot el procés d'elaboració d'aquest projecte.

Al Sr Miquel Martínez, veterinari de la DIBA, per col·laborar en l'estructuració i realització de l'enquesta.

A Núria Sanromà, cap del Departament de Salut i Consum de l'Ajuntament de Vilafranca, i a Montserrat Parera tècnica del Departament de Salut i Consum de l'Ajuntament de Vilafranca per ajudar-me i oferir-me totes les eines necessàries per a la realització d'aquest treball.

A Gemma Balcells tècnica de Salut Pública de la Mancomunitat Penedès-Garraf per aportar-me tota la informació necessària per poder realitzar els apartats de protocol d'inspecció.

També a tots els establiments de Vilafranca que han participat en l'estudi i a tots aquells que per raons alienes al projecte no han pogut col·laborar-hi però hi ha donat suport.

I per últim a la meva família, parella i amics per la seva paciència i per no deixar mai de creure en mi.

ÍNDEX

1. <u>INTRODUCCIÓ</u>	8
1.1. Qualitat, seguretat i higiene alimentaria	9
1.1.1. Concepte de qualitat alimentari	9
1.1.2. Concepte de seguretat alimentaria	10
1.1.3. Concepte de higiene alimentaria	10
1.1.4. Higiene en establiments del sector de la restauració	11
1.2. Autocontrols i Prerequisits	12
1.2.1. Els autocontrols als establiments alimentaris	12
1.2.1.1. Sistema d'anàlisis de perills i punts de control crític	12
1.2.2. Els prerequisits	14
1.2.3. La guia de pràctiques correctes d'higiene	14
1.2.3.1. Què és la guia de pràctiques correctes d'higiene per l'elaboració i servei d'aliments?	14
1.2.3.2. Guia de pràctiques correctes d'higiene en el sector de la Restauració	15
1.3. Marc legislatiu	18
1.3.1. Definició del concepte: establiment de restauració	18
1.3.2. Disposicions legals que afecten al sector de la restauració	19
1.3.2.1. Normativa comunitària	19
1.3.2.2. Normativa estatal	19
1.3.2.3. Normativa autonòmica	19
1.3.3. Condicions tecnicosanitàries	20
1.4. Inspeccions sanitàries	23
1.4.1. Definició d'inspeccions sanitàries alimentaries	23
1.5. Avaluació dels brots epidemiològics al sector de la restauració a Catalunya	24
2. <u>OBJECTIUS</u>	
2.1. Objectiu general	28
2.2. Objectius específics	28

3. <u>MATERIAL I MÈTODES</u>	29
3.1. Ubicació de l'estudi	30
3.2. Selecció dels establiments de l'estudi	31
3.3. L'enquesta	33
4. <u>RESULTATS</u>	46
4.1. Inspeccions sanitàries als establiments de restauració de Vilafranca	46
4.1.1. Protocol per a les inspeccions	48
4.1.2. Periodicitat de les inspeccions	55
4.2. Resultats i discussió de les enquestes	56
4.2.1. Resultats generals de les enquestes	56
4.2.2. Puntuació dels establiments enquestats	74
4.2.3. Discussió	78
4.2.3.1. Discussió de les gràfiques i taules de classificació	78
4.2.3.2. Discussió general dels resultats de les enquestes	80
4.3. Resultats de les valoracions de les inspeccions per part de l'Ajuntament de Vilafranca	82
4.4. Identificació de les pràctiques de més difícil compliment	86
5. <u>CONCLUSIONS</u>	87
5.1. Conclusions del projecte	87
5.2. Diagnòstic de la higiene sanitària en els establiments de restauració de Vilafranca del Penedès	90
6. <u>BIBLIOGRAFIA</u>	92
7. <u>ANNEX</u>	96

1. INTRODUCCIÓ.

El sector de la restauració fins fa no molts anys estava vivint un dels seus millors moments, creixia de manera exponencial oferint infraestructures a la gran demanda que hi havia al mercat, la gent volia i necessitava realitzar un o més àpats fora de casa i el sector ràpidament va donar resposta a aquesta necessitat, podem dir doncs que el sector era una màquina a tot motor.

Actualment, però, s'ha vist afectat, com la majoria de sectors i àmbits, molt negativament per la crisi tan dura que estem vivint, el fet de no oferir serveis bàsics i de primera necessitat ha fet que poder menjar fora de casa es converteixi en un luxe. Un luxe que per a molta gent no està al seu abast, és per aquest motiu que la majoria d'establiments han hagut d'adaptar-se als nous temps i al nou panorama social, aquesta modificació ha provocat que molts dels locals facin mans i mànigues per buscar-se un lloc en el mercat. Tot i l'esforç i la perseverança de molts no tots han pogut mantenir-se a la superfície, la caiguda lliure de la demanda ha provocat una disminució de restaurants arreu del territori.

Aquest fet, però, no ha provocat que el treball tan estricte per oferir una qualitat i salubritat alimentària es veiés afectada, tot el contrari, dia rere dia s'està duent a terme controls molt rigorosos per oferir uns productes de qualitat i higiènicament segurs.

A continuació presentem tres conceptes necessaris per entendre l'evolució que està tenint el món de l'alimentació i tots aquells factors que l'envolten, que en deriven i que hi estan estretament lligats:

1.1 QUALITAT, SEGURETAT I HIGIENE ALIMENTÀRIA

1.1.1 Concepte de qualitat alimentària

La qualitat alimentària ha esdevingut un concepte molt important en la indústria, no obstant, cal remarcar que és un concepte molt modern.

Antigament, el poder adquisitiu a Europa era molt baix, per això la preocupació del consumidor era l'obtenció d'aliments a baix cost, no importava d'on provenien, ni els tractaments que se'ls hi havia aplicat, el que importava era alimentar-se. Les polítiques agroalimentàries que regien als anys cinquanta anaven encarades cap aquest objectiu. La prioritat era augmentar la producció amb el cost més baix possible per així oferir aliments barats i abastir a tota la població. Segons Jaume Fabregat¹ la política agrària més significativa va ser la PAC, creada després de la segona guerra mundial, aquesta va representar aproximadament un 50% o més del pressupost comunitari i va permetre amb pràctiques intensives i aplicació de pesticides obtenir aliments de baix cost.

A mesura que el poder adquisitiu del primer món ha anat canviant ha esdevingut un canvi en les exigències envers la indústria alimentària, a més a més arrel de diferents crisis alimentàries com per exemple les *vaques boges*, *oli de colza* o la *contaminació d'aliments per dioxines*, ha generat un increment en l'exigència per part dels consumidors en la garantia dels aliments que consumeixen. Actualment, la inquietud i la preocupació dels consumidors va més enllà del simple fet de poder aconseguir en qualsevol moment aliments, ara ens cal obtenir aliments segurs i on el seu tractament i la seva procedència sigui idònia i coneguda. En aquest moment sorgeix el concepte de qualitat. Podem dir, doncs, que la qualitat alimentària és un concepte lligat a la seguretat alimentària, un aliment és de bona qualitat si satisfà al consumidor. Aquesta definició és molt subjectiva però hi ha un concepte on tots els consumidors i professionals coincideixen alhora de descriure un aliment de bona qualitat, aquest ha de ser segur.

D'aquí la importància de la seguretat alimentària per tal d'oferir aliments de bona qualitat i això es veu reflectit en les normatives i polítiques agroalimentàries que hi ha actualment en vigor. Per tant, la gestió que es dur a terme per poder aconseguir un producte final de qualitat passa per un control complex, detallat i exhaustiu en cada fase i etapa del procés,

(1) *docent de l'ESAB, en l'assignatura d'agricultura i societat, 2007*

aquests controls són obligatoris en tots els sectors del ram de l'alimentació, amb la única finalitat d'aconseguir un producte final de qualitat i innocu.

1.1.2 Concepte de seguretat alimentaria

La Cimera Mundial de l'Alimentació 1996, en la declaració de Roma (FAO, 1996) referent a seguretat alimentària, defineix aquest concepte com a: existeix seguretat alimentaria quan totes les persones tenen en tot moment accés físic i econòmic a suficients aliments innocus i nutritius per a satisfer les seves necessitats alimentaries i les seves preferències en referència als aliments per a poder tenir una vida activa i sana.

Existeix seguretat alimentaria si es donen quatre condicions:

- Una oferta i disponibilitat d'aliments adequats.
- Estabilitat de l'oferta sense fluctuacions ni manca d'aliments en funció de l'estació de l'any.
- Accés als aliments o capacitat per adquirir-los.
- Bona qualitat i innocuïtat d'aquests.

A la Unió Europea, les tres primeres condicions estan, en general, aconseguides. Es tracta, bàsicament, de tenir accés a una oferta continua, variada i suficient d'aliments. El punt que fa referència a la bona qualitat i innocuïtat dels aliments la Unió Europea regula mecanismes que garanteixen que el producte alimentari arribi al consumidor amb les millors condicions de qualitat i de innocuïtat per a les persones i el medi ambient, Cimera Mundial de l'alimentació, FAO 1996. L'experiència acumulada a conseqüència de diverses crisis i problemes de salut alimentaria han sigut vitals per establir una sèrie de normes, amb continua evolució, enfocades i dirigides a treballar i vetllar per a la seguretat del consumidor.

1.1.3 Concepte de higiene alimentaria

Segons el Codex Alimentarius, Roma 2009, el concepte d'higiene alimentaria als aliments fa referència a totes les condicions i mesures necessàries per a garantir la innocuïtat dels aliments en totes les fases de la cadena alimentaria.

Les aplicacions sanitàries són aquelles pràctiques higièniques destinades a mantenir un medi ambient net i sa per a la fabricació, preparació i emmagatzematge dels aliments. La higiene és més que neteja, és responsable de la millora de les condicions estètiques del local, de les operacions comercials i dels serveis públics.

1.1.4 Higiene en establiments del sector de la restauració.

La demanda de productes de qualitat i segurs ha provocat un important increment en els seus controls i en l'exigència d'aquests amb l'objectiu de poder aportar resposta a les necessitats dels consumidors.

Aquestes verificacions no s'esdevenen només en la indústria alimentària i en el seu transport, sinó que necessitem saber, controlar i analitzar els passos que realitza el producte dins l'establiment i les condicions d'aquestes instal·lacions perquè en el seu conjunt no puguin interferir negativament en el producte.

Per tant, garantir la seguretat alimentària en el sector és una tasca molt àmplia en la qual intervenen diversos factors, com per exemple les mesures preventives i els autocontrols.

Entenem, que en el sector minorista, com és el nostre cas: la restauració, és molt difícil controlar cada pas o transformació que experimenta un producte des de que entra a l'establiment (de la mà del proveïdor) fins que és servit al consumidor. Aquest procés implica que s'adoptin una sèrie de mesures preventives obligatòries per tal d'oferir una correcta seguretat alimentària.

1.2. AUTOCONTROLS I PREREQUISITS

Segons l'Agència Catalana de Seguretat Alimentaria (ACSA) en el document de l'autocontrol als establiments alimentaris, 2004, defineix la innocuïtat dels aliments com el resultat de diversos factors entre els quals s'inclouen el compliment dels requisits legalment obligatoris i l'aplicació de programes d'autocontrol en matèria de seguretat alimentaria basats en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

1.2.1 Els autocontrols als establiments alimentaris

La Llei 7/2003 de protecció de la salut (DOGC, 2003) defineix l'autocontrol com: el conjunt d'obligacions de les persones, físiques o jurídiques, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels seus productes i estableix que els titulars dels establiments i les indústries alimentàries són responsables de la higiene i la seguretat sanitària dels locals, les instal·lacions, els processos i els productes que se'n deriven i han d'establir procediments d'autocontrol eficaços per garantir-ne la seguretat alimentària.

1.2.1.1 Sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)

Segons l'ACSA, l'APPCC és un sistema de gestió dels riscos sanitaris relacionats amb els aliments, centrat en la prevenció i no únicament en l'anàlisi dels productes finals de manera que els productes potencialment peril·losos no puguin arribar al consumidor.

La guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en l'APPCC de l'ACSA, 2004, fonamenta aquest sistema en:

- Determinar les causes dels perills sanitaris (biològics, químics o físics) associats a cada activitat i establir les mesures preventives corresponents per evitar-ho.
- Determinar quines etapes del procés són decisives per evitar el perill (punts crítics).
- Definir i mantenir mecanismes de control dels punts determinats com a crítics.
- Establir i mantenir procediments per al seguiment dels controls.

Els principis del sistema APPCC estan acceptats arreu del món per organismes internacionals de caràcter sanitari, governs, associacions de comerç i indústries. Aquesta acceptació aporta una gran credibilitat al sistema, alhora que orienta els sectors alimentaris en l'actualització dels processos emprats per a garantir la qualitat dels aliments , Autocontrols en mercats municipals, DIBA 2004.

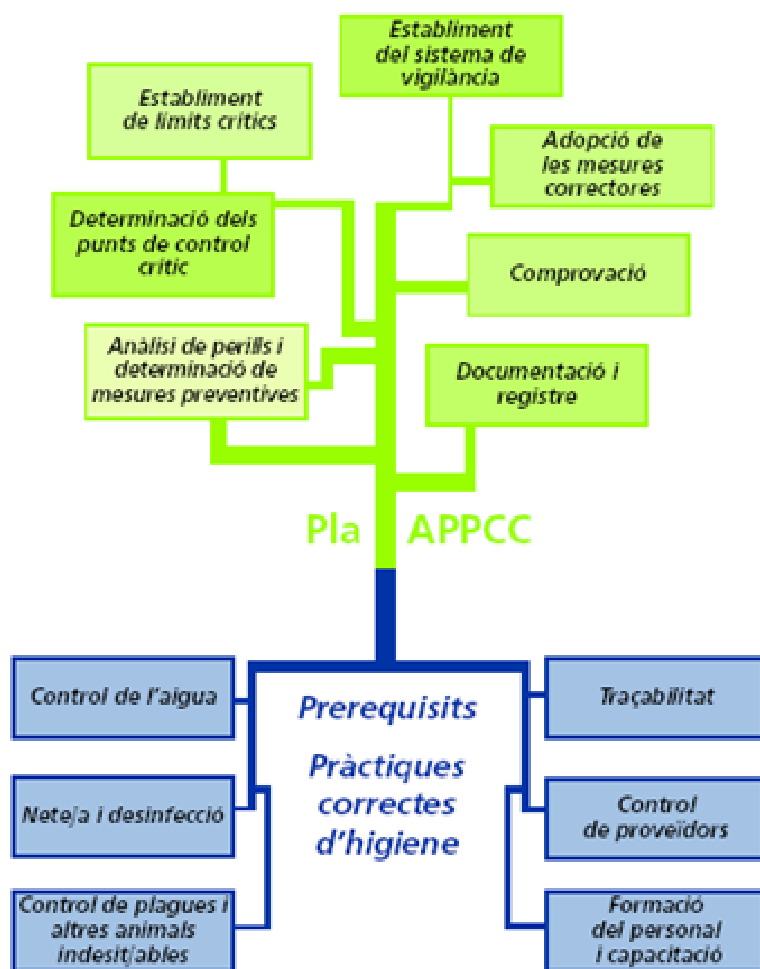


Figura n°1, Estructura del sistema APPCC, els prerequisits són les arrels de l'APPCC.

Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2004

1.2.2 Els prerequisits

Segons l'ACSA, en l'autocontrol als establiments alimentaris, 2004, el desenvolupament del sistema d'APPCC en la producció i la comercialització d'aliments es veu afavorit i simplificat amb la instauració d'uns prerequisits, que són una sèrie de condicions de treball que permeten controlar els perills generals que afecten al conjunt del procés. Aquests prerequisits proporcionen una sòlida base higiènica i permeten que el Sistema d'APPCC es centri en aquells perills que són específics del producte o del procés. Aquestes pràctiques proporcionen l'entorn bàsic i les condicions operacionals necessàries per a la producció d'aliments segurs.

Engloben aspectes com ara:

1. Control de l'aigua
2. Neteja i desinfecció
3. Control en l'aliment
4. Formació dels treballadors i manipuladors d'aliments
5. Control proveïdors i recepció de matèries
6. Condicions generals dels local
7. Control de plagues i animals indesejables al local

Totes aquestes mesures preventives poden fer-se feixugues sinó es sintetitzen i es treballen correctament, per això l'ACSA elabora guies de pràctiques correctes d'higiene per a diferents sectors.

1.2.3 La guia de pràctiques correctes d'higiene

1.2.3.1 Què és la guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració i servei d'aliments?

Segons l'ACSA, és un document emès per organismes nacionals i internacionals en el qual s'hi recullen les normes i recomanacions relacionades amb la higiene dels menjars preparats. S'inclou també, les pràctiques correctes que s'han de dur a terme durant l'elaboració de menjars i que figuren en la legislació sanitària específica del sector.

Quines característiques té?

- Serveix com a eina d'ajuda per dissenyar i aplicar un sistema d'autocontrol. En la guia s'expliquen els perills que poden aparèixer durant cada una de les fases que comprèn la preparació i servei d'aliments; les mesures que han d'adoptar-se per evitar-los o minimitzar-los a nivells acceptables, la manera de vigilar cada una d'aquestes fases, i què fer en el cas de detectar que alguna cosa va malament.
- És el text de consulta al qual es pot recórrer per saber quines mesures s'han d'adoptar per garantir que els aliments que es serveixen són segurs.
- Constitueix un marc de referència tant pels responsables de les empreses com pels inspectors sanitaris de l'administració. Els criteris, per tant, s'unifiquen.
- És aplicable a establiments com per exemple: escoles, hospitals, residències, bars, restaurants... en definitiva, qualsevol empresa o entitat que elabori i/o serveixi menjar

1.2.3.2 Guia de pràctiques correctes d'higiene en el sector de la restauració

A Catalunya, l'Administració Sanitària ha impulsat el Decret 20/2007 (DOGC 2007) el qual, en l'article número 2, parla de l'elaboració de guies de bones pràctiques com a eina voluntària per ajudar als operadors en el compliment de les seves obligacions, creant així grups de treball i comissions tècniques interadministratives que han d'elaborar guies i altres documents de referència per establir criteris homogenis de comprovació per part dels inspectors i facilitar a les empreses alimentàries de Catalunya l'aplicació d'aquests requisits.

Actualment no existeix cap guia reconeguda oficialment per la Generalitat de Catalunya del sector de la restauració, és la guia de l'autocontrol als establiments alimentaris el document que s'ha d'utilitzar per treballar i aplicar les bones pràctiques higièniques, això no treu que la DIBA (Diputació de Barcelona) col·labori i doni ajut tècnic als ajuntaments que realitzen guies de suport per als establiments de venda d'aliments i de restauració del seu municipi o població, com per exemple *La Guia de suport per als establiments de venda d'aliments i restauració* realitzada per l'Ajuntament de Manlleu o *La Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació* realitzada per diferents Ajuntaments del Baix Llobregat, entre d'altres.

Com hem comentat en el paràgraf anterior el document de referència a Catalunya és la guia: L'autocontrol als establiments alimentaris, guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics, on s' inclouen dues parts diferenciades:

1. Guia per al disseny i l'aplicació d'un sistema d'APPCC, que conté les fases o etapes que cal seguir per implantar autocontrols basats en el sistema d'APPCC.
2. Guia per al disseny i l'aplicació de plans de prerequisits, que identifica sis plans de control:
 - Pla de control de l'aigua
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
 - Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
 - Pla de control de proveïdors
 - Pla de traçabilitat



Figura nº2, Portada de la guia: L'autocontrol als establiments alimentaris

Font: Generalitat de Catalunya, ACSA 2004

En l'apartat Annex, A.1, es presenta: la *Guia de suport als establiments del sector de la restauració*, un senzill document realitzat amb la plantilla de la Guia de suport per als establiments de venda d'aliments de restauració dissenyada per l'Ajuntament de Manlleu amb la col·laboració de la DIBA.

La guia que es presenta es divideix en dos blocs:

- Bones pràctiques d'higiene personal.
- Bones pràctiques de fabricació i elaboració.

Aquesta pretén ser un esquema reduït i simplificat a tall d'exemple del que hauria de ser la guia de bones pràctiques del sector de la restauració, la qual ha de tenir com a principals objectius poder subministrar eines i continguts senzills per facilitar la implementació dels prerequisits en el sector de la restauració, Autocontrol en mercats municipals, DIBA 2004.

1.3 MARC LEGISLATIU

1.3.1 Definició del concepte: establiment de restauració

Segons el Decret 317/1994 (DOGC 1994) pel qual s'estableixen normes sobre l'ordenació i la classificació dels establiments de restauració, defineix establiment de restauració com tots aquells locals oberts al públic que tenen com a activitat principal subministrar de manera habitual i mitjançant preu, menjars i begudes perquè hi siguin consumits, d'acord amb les característiques i especificacions que s'estableixen en aquest Decret. Aquesta activitat serà compatible amb la venda de menjar per endur-se, sempre que es compleixin les disposicions que regulen aquesta activitat.

Els establiments de restauració es classifiquen en tres categories o subclasses, que són les següents:

a) Restaurant (subclasse B.1)

Aquesta activitat disposa de servei de menjador per tal d'oferir àpats al públic consistents bàsicament en dinars i/o sopars, mitjançant preu, per ser consumits en el mateix local.

b) Bar (subclasse B.2).

Aquesta activitat disposa de barra i també pot disposar de servei de taula, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes, i entrepans freds o calents. Resta prohibida la instal·lació de maquinària destinada a confeccionar aliments cuinats, sens perjudici dels petits electrodomèstics com microones, fogons menors o similars; en qualsevol cas, si les màquines o instal·lacions produeixen fums o bafs, és obligatori disposar del sistema d'extracció de fums previst a l'article 54 d'aquesta Ordenança. També han de disposar de vitrina, la qual han de ser refrigerada quan els aliments ho requereixin. Aquests establiments han de ser objecte de revisions periòdiques per tal de comprovar la inexistència de canvis en les seves instal·lacions determinants d'una modificació de categoria.

c) Restaurant bar (subclasse B.3)

Aquesta activitat té com a objecte oferir al públic, mitjançant preu, els serveis de restaurant i de bar conjuntament.

1.3.2 Disposicions legals que afecten al sector de la restauració

1.3.2.1 Normativa comunitària:

- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell relatiu a la higiene dels productes alimentaris. (DOUE L 226 de 25.06.04).

1.3.2.2 Normativa estatal:

- RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm 11, de 12-01-01).
 - o Entrada en vigor: 12-07-2001
 - o Deroga el RD 2817/1983 l'Ordre de 21 de febrer de 1977 i totes aquelles disposicions d'igual o inferior rang que s'hi oposin.
- Ordre de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats. (BOE núm. 26, de 31-1-89).
- RD 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient. (BOE núm. 185, de 3-8-91).

1.3 2.3 Normativa autonòmica:

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública
- Llei 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut. (DOGC núm. 3879 de 05.05.03). Deroga parcialment la Llei 15/1983.
- Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris. (DOGC núm. 347, de 22-7-83). Derogada parcialment per la Llei 7/2003.
- Decret 208/2001, de 24 de juliol, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades.
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de restauració (DOGC).

- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproduccions. (DOGC núm. 804, de 16-2-87).

1.3.3 Condicions tecnicosanitàries

Segons el Departament de Salut de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès algunes de les condicions que han de complir els establiments de la vila són:

A tot el local,

- **Les obertures a l'exterior** estaran protegides amb pantalles contra insectes (xarxes mosquiteres)
- **Vestuaris del personal**, caldrà disposar, com a mínim de penjadors o armaris per penjar la roba personal.
- **Les parets, el terra i el sostre**, han de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció, resistents, impermeables i que no acumulin brutícia
- **Els estris, la maquinària i les superfícies** que entraran en contacte directa amb els aliments han de ser de materials fàcils de netejar i desinfectar i que no cedeixin substàncies contaminants als productes.
- **Les superfícies de treball** seran llises i hauran de permetre un bon manteniment.
- **La maquinària** ha de poder desmuntar-se fàcilment per facilitar les tasques de neteja.
- **El sistema d'il·luminació** ha d'estar degudament protegit perquè, en cas de ruptura, no contami ni els aliments.
- **Les escombraries** s'han de dipositar en cubells de prou capacitat, amb tanca hermètica que s'acciioni amb pedal.

A la cuina,

- Caldrà disposar d'un nombre suficient de superfícies per a la manipulació dels aliments i per poder disposar d'espais separats per treballar aliments crus i aliments cuits o que no necessitin tractament tèrmic per separat.
- La il·luminació estarà protegida adequadament per tal d'impedir la contaminació accidental a causa de possibles trencaments.

- Caldrà disposar d'aigua sanitària calenta i freda.
- Caldrà disposar d'una pica exclusiva per el rentat de les mans, amb aixeta d'accionament no manual (cèl·lula fotoelèctrica, pedal o genoll), dosificador de sabó i eixugamans de paper.
- Caldrà disposar d'una pica exclusiva per el rentat dels aliments i una altra per al rentat dels estris i material de treball. Quan això no sigui possible, es podrà disposar d'una sola pica sempre i quan les dues tasques no coincideixin mai en el temps.
- Les finestres amb sortida a l'exterior hauran d'estar protegides amb pantalles contra insectes
- Caldrà disposar d'un sistema mecànic per a la neteja de la vaixella i els coberts

A la barra,

- Caldrà disposar d'una pica amb aixeta d'accionament no manual (cèl·lula fotoelèctrica, pedal o genoll) , dosificador de sabó i eixugamans de paper.
- Caldrà disposar d'aigua calenta i freda
- Els aliments sense envasar no podran estar exposats directament a l'abast del públic, per tan caldrà disposar de vitrines o altres mitjans que interposin barreres entre el públic i l'aliment.
- Quan els aliments ho requereixin, caldrà disposar de vitrines refrigerades o conservadores de calor.
- Si es venen productes sense envasar, caldrà instal·lar aparells anti insectes per evitar la utilització de productes químics.
- Caldrà disposar d'un sistema mecànic per a la neteja de la vaixella i els coberts, (per als bars que no disposen de cuina).

Al magatzem,

- **Els productes de neteja, desinfecció, desinsectació, desratització** o qualsevol altra substància perillosa s'han d'emmagatzemar en un lloc separat, on no hi hagi cap risc de contaminació per als productes alimentaris.
- **Els aliments** no podran tenir contacte directament amb el terra, així com tampoc les caixes que els contenen, per la qual cosa caldrà disposar de prestatges, vitrines o qualsevol altra mitjà per dipositar de forma higiènica els aliments.

Les cambres frigorífiques,

- Hauran de tenir una capacitat per refrigerar entre 0 i 8 °C.
- Disposaran d'un lector de temperatura en un lloc visible, preferentment a l'exterior.
- Han de permetre una separació adequada entre els diferents tipus de productes alimentaris.

Les cambres de congelació,

- Hauran de garantir una temperatura de -18°C.

Als serveis higiènics,

- Es disposarà de dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús (paper o aire)
- Si no es disposa de serveis higiènics exclusius pel personal, caldrà que els del públic disposin d'aigua freda i calenta i aixeta de tancament no manual.

Altres consideracions,

- Han de disposar d'autorització sanitària municipal
- Els bars restaurants que serveixen menjars a domicili, s'inclourien en aquesta activitat. En aquest cas haurà de disposar de sistema de transport amb condicions sanitàries suficients, i envasos i/o embalatges o contenidors pel seu transport.

1.4 INSPECCIONS SANITÀRIES

1.4.1 Definició d'inspeccions sanitàries alimentaries

El document: Control Sanitari dels Establiments Alimentaris: Manual per a l'inspector, 2004. Diputació de Barcelona, defineix aquest concepte com: són totes aquelles accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs.

En l'exercici de les seves funcions l'inspector ha de:

- Controlar el compliment de les disposicions vigents.
- Controlar l'adequació a la normativa vigent dels establiments, els seus productes i els seus processos.
- Investigar les infraccions amb la finalitat de comprovar-ne l'abast, les causes i les responsabilitats dels presumptes autors.
- Aixecar actes d'inspecció quan s'apreciïn fets constitutius d'infracció.
- Emetre els informes corresponents relatius a les seves actuacions (informe d'inspecció i informe tècnic.....).
- Fer el seguiment de les actuacions iniciades.

Cada ajuntament té plena competència en la prevenció dels riscos per a la salut relacionats amb els aliments en les activitats del comerç minorista, la restauració, la producció d'àmbit local i el transport urbà d'aliments, Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública.

1.5 AVALUACIÓ DELS BROTS EPIDEMIOLÒGICS AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ A CATALUNYA

A continuació es presenta el percentatge de brots TIA (toxiinfeccions alimentàries) respecte el número total de brots epidemiològics que han esdevingut a Catalunya durant el període 2006-2010.

Taula nº1, Nº total de brots epidemiològics i percentatge de TIA a Catalunya entre els anys 2006-2010.

ANY	Nº DE BROTS GENERAL	Nº DE BROTS TIA	% TIA DEL TOTAL
2006	391	122	31,20%
2007	432	91	21,06%
2008	457	101	22,105
2009	350	68	19,43%
2010	374	69	18,44%

Font: Butlletí epidemiològic de Catalunya 2006-2010.

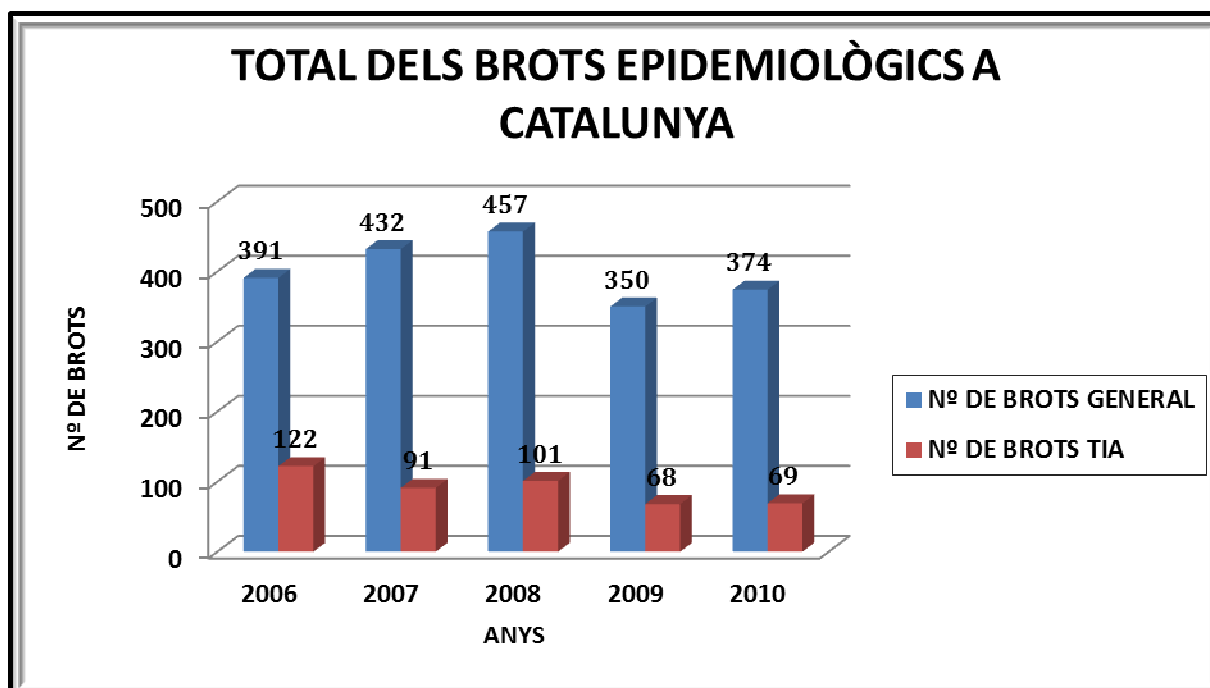


Figura nº3

Font: Butlletí epidemiològic de Catalunya 2006-2010

Com es pot observar en la figura nº3 el número de brots epidemiològics generals és un moviment oscil·lant, existeix una disminució, si agafem el valor del 2006 amb el del 2010, però aquesta no es una línia descendent entre els diferents anys com si que succeeix amb el número de brots TIA.

En la taula nº 2 es comparen el total de número de brots TIA a Catalunya en el període 2006-2010 amb el número de brots ocasionats en ambients familiars i els que han tingut lloc en el sector de la restauració:

Taula nº2, Comparativa dels brots epidemiològics entre el sector familiar i el de restauració a Catalunya entre els anys 2006-2010

ANY	FAMILAR	RESTAURACIÓ
2006	45,10%	39,40%
2007	28,60%	43,90%
2008	33,70%	45,50%
2009	23,57%	38,23%
2010	31,88%	42,02%

Font: Butlletí epidemiològic de Catalunya 2006-2010

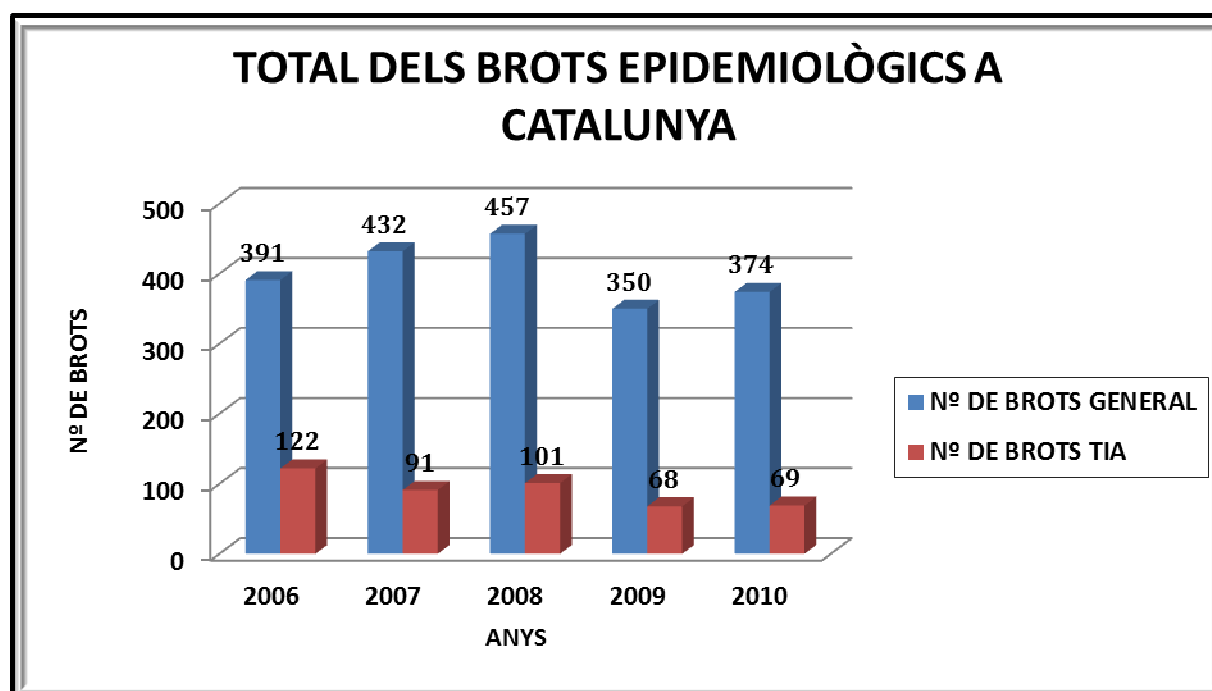


Figura nº4

Font: Butlletí epidemiològic de Catalunya 2006-2010

Com es pot observar en la figura nº4 el número de brots existents en l'àmbit familiar dibuixa una línia descendent, tot el contrari del que ha ocorregut en el sector de la restauració, on podem observar que tot i tenir un moviment oscil·lant, la tendència d'aquests últims 5 anys ha sigut la de veure com s'incrementen els brots TIA. Aquesta informació posa en evidència una possible mala gestió o certa flexibilitat en els controls del sector per part dels òrgans competents.

De les dues gràfiques n'extraïem dos punts claus:

- Els brots TIA disminueixen respecte a la resta de brots epidemiològics a Catalunya.
- Els brots TIA existents en el sector de la restauració incrementen respecte als brots TIA en la llar a Catalunya, però respecte als brots totals han disminuït considerablement.

Analitzant aquests punts podem afirmar que ha existit un treball per part dels organismes competents amb la finalitat de disminuir el percentatge de brots TIA a Catalunya, gairebé un 13% en el període de temps estudiat, 2006-2010. El resultat favorable del descens de brots TIA en el sector de la restauració no ha de fer minvar les exigències envers als establiments per tal que aquests continuïn aplicant i treballant correctament els requisits i autocontrols amb l'objectiu de disminuir les toxiinfeccions alimentaries.

Tot i la disminució dels brots TIA observem que les eines utilitzades no han donat el mateix fruit en el sector de la restauració que en l'àmbit de la llar. Com es pot observar en la taula nº2 els brots TIA en les llars registren un descens aproximat d'un 13%, mentre que en el sector de la restauració els brots TIA han sofert un increment d'un 3%. Tot i estar en un panorama favorable gràcies al recorregut descendent que està projectant el sector envers aquests brots hem d'identificar els punts febles i conèixer aquells aspectes o dificultats que ho provoquen, s'ha de seguir treballant amb exigència i disciplina per continuar reduint el percentatge.

2. OBJECTIUS:

2.1 OBJECTIU GENERAL:

- Realitzar un diagnòstic de la higiene sanitària dels restaurants de Vilafranca

Estudiar i conèixer si els restaurants de Vilafranca compleixen els prerequisits higiènics obligatoris per tal d'assegurar la higiene sanitària dels seus productes en els seus establiments o si en el seu defecte existeixen mancances i/o punts difícils de portar-se a la pràctica.

2.2 OBJECTIUS ESPECÍFICS:

- Conèixer com realitza la gestió i el control de les inspeccions sanitàries en els establiments de restauració el Departament de Salut de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès.
- Conèixer si la normativa vigent s'adapta a les necessitats i a la realitat del sector de la restauració.
- Identificar les pràctiques de més difícil compliment per part dels establiments i que poden ser susceptibles a provocar un possible risc sanitari.
- Conèixer si existeixen diferències alhora de posar en pràctica els prerequisits depenent del nombre de menús i del risc que aquests poden comportar en l'activitat de l'establiment.

3. MATERIAL I MÈTODES

La elaboració de l'estudi s'ha centrat en dues línies d'investigació:

- realitzar una enquesta al 40% dels establiments de restauració de Vilafranca, aquest percentatge es tradueix en 40 locals estudiats, d'aquests tots tenen en comú que són establiments que cuinen i serveixen menús.
- contrastar els resultats de les enquestes amb les valoracions de les inspeccions que s'han gestionat a través del Departament de Salut de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès.

La legislació comunitària, Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell relatiu a la higiene dels productes alimentaris, és molt genèrica i molt poc específica en la regulació i controls d'aspectes més concrets, aspectes que poden ser factors claus per garantir una bona seguretat alimentària, per exemple: la normativa comunitària no especifica les dimensions que ha de tenir una cuina d'un restaurant depenent del número de menús diaris que pugui servir. Aquesta manca de informació suposa una responsabilitat afegida en la tasca de control dels inspectors, fent que les seves verificacions tinguin un fort component d'experiència, sentit comú i subjectivitat.

Així doncs, amb la convergència de les dues línies d'estudi que s'han presentat, la pregunta que ens hem de plantejar és la següent: quins són els paràmetres de difícil compliment per part dels establiments?

3.1 UBICACIÓ DE L'ESTUDI

L'estudi té lloc a Vilafranca del Penedès, capital de la comarca Alt Penedès.

El municipi, d'una extensió de 19,65 km², està situat a la depressió que centra la comarca de l'Alt Penedès, i ocupa la part central de la plana, al sector de l'esquerra del riu Foix. El paisatge i l'agricultura del municipi es basa en el conreu de la vinya, fonament d'una indústria vinícola ben arrelada. Tot i no ser terra coneguda per la seva restauració, l'augment en el consum i exportacions arreu del territori del vi amb denominació d'origen ha fet que Vilafranca sigui una destinació obligatòria per tots aquells amants de l'enoturisme, això a comportat un increment en la riquesa a la vila tant a nivell econòmic com de prestigi, Web de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès, 2012

El sector de restauració destaca per tenir un ventall important de diferents restaurants de cultures diverses: mediterrània, xinesa, japonesa, basca, grega...



Figura nº5, Fotografia panoràmica de Vilafranca del Penedès

Font: Ajuntament de Vilafranca del Penedès, 2012

3.2 SELECCIÓ DELS ESTABLIMENTS DE L'ESTUDI

L'estudi va iniciar-se al març del 2012, en aquell moment a Vilafranca l'Ajuntament tenia enregistrats 99 establiments de restauració.

De tots aquests establiments en fem la següent classificació:

Taula nº3, Classificació dels establiments de Vilafranca del Penedès segons el nombre de menús que serveixen diàriament i percentatge d'aquests enquestats.

TIPUS	MENÚS DIÀRIS	ESTABLIMENTS	ENQUESTATS	PERCENTATGE
GRUP A	<15	68	28	41%
GRUP B	15-30	25	10	40%
GRUP C	>30	6	2	33%
TOTAL		99	40	40%

Font: Ajuntament de Vilafranca del Penedès, març 2012

La classificació emprada té l'objectiu de dividir els establiments respecte el risc sanitari que poden comportar. El servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona estableix la següent relació per fer-ne la valoració del risc depenent del volum de producció:

- Risc Baix: < 15 menús/dia
- Risc Mig: 15-30 menús/dia
- Risc Alt : >30 menús/dia

Partint doncs d'aquesta classificació podem afirmar que el volum de producció de l'activitat, en aquest cas és el número de menús, és directament proporcional al risc sanitari que se li atorga a l'establiment.

La relació que se'n deriva és la següent:

a més menús \Rightarrow més manipulació d'aliments \Rightarrow més agents contaminants que poden entrar en contacte amb els aliments \Rightarrow més possibilitats de tenir aliments higiènicament no segurs \Rightarrow més risc.

Així doncs seran els establiments del grup C els que tindran un risc més elevat en comparació amb els del grup A: **grup A < grup B < grup C.**

La selecció dels establiments per a l'estudi s'ha realitzat a l'atzar, buscant que els tres grups en quedessin representats per tal d'aconseguir uns resultats més ajustats a la realitat. S'ha enquestat al 40% dels establiments de Vilafranca, nombre suficient per obtenir uns resultats fiables i poder-ne extreure conclusions vàlides, de cada grup s'ha buscat una representació que també gira al voltant del 35-40%.

3.3 L'ENQUESTA

L'objectiu principal de l'enquesta, és saber, de manera anònima, si els prerequisits es realitzen correctament i conèixer aquelles pràctiques més dificultoses de portar-se a terme per part dels treballadors.

S'ha redactat l'enquesta amb l'ajuda i suport de l'inspector de sanitat el Sr Miquel Martínez, veterinari de la DIBA, prenent com a plantilla els documents que L'ACSA amb la col·laboració de la DIBA han elaborat amb l'objectiu de millorar l'aplicació dels autocontrols, aquesta documentació pretén ser un pla d'acció en format quadríptics informatius dirigits als establiments alimentaris: els autocontrols als establiments alimentaris: els prerequisits



Figura nº6, Els autocontrols als establiments alimentaris: els prerequisits.

Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2012

L'enquesta s'ha estructurat en 7 mòduls:

- Neteja i desinfecció
- Controls en l'aliment
- Formació del personal
- Control de proveïdors
- Condicions generals del local
- Control de plagues i animals indesejables
- Guia de pràctiques correctes d'higiene

Treballant 4 dels 6 plans de control que es troben publicats a la pàgina web de salut pública de la Diputació de Barcelona.

Els dos plans de control que no s'han analitzat són:

- El pla de control de l'aigua: la majoria d'establiments de Vilafranca utilitzen l'aigua de la xarxa pública de la vila, són molt pocs els que tenen un dipòsit propi com a font de subministrament d'aigua. El 100% dels establiments enquestats utilitzen aigua de la xarxa pública.
- Pla de traçabilitat dels productes que es gestionen en l'establiment, aquest control requereix un estudi laboriós i detallat que sobresurt dels límits d'aquest diagnòstic ja que hauríem de parlar del recorregut que segueix cada aliment en l'establiment, des de la seva recepció fins que és servit a taula.

Actualment el departament de salut de Vilafranca està treballant per sensibilitzar als establiments de diferents sectors de la importància que té el coneixement i control d'aquest pla, està treballant per facilitar la posada en marxa d'aquest autocontrol.

En canvi s'han afegit tres mòduls a l'estudi:

- Controls en l'aliment
- Condicions generals de local
- Guia de pràctiques correctes d'higiene: l'autocontrol en els establiments alimentaris.

S'han treballat, també, aquests tres mòduls per tal d'oferir una visió més àmplia i general de l'estat real dels establiments enquestats i per tant del sector en general.

Abans de presentar l'enquesta s'ha de puntualitzar que tots els establiments han d'estar inscrits en els registres de les respectives administracions locals en aplicació del RD 191/2011, referent al registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (BOE núm. 54, de 08-03-2011).

L'enquesta que s'ha elaborat es presenta a continuació:

**QÜESTIONARI PEL DIAGNOSTIC HIGIENO-SANITARI DELS ESTABLIMENTS
DE RESTAURACIÓ DE VILAFRANCA**

1. Neteja i desinfecció:	
Utilitza el mateix material de neteja per tot el local	Sí / No
Els gots, els coberts i la vaixela en general, els renta amb màquines automàtiques?	Sí / No
Posseeix algun programa on s'especifiqui el procediment correcte de neteja i desinfecció?	Sí / No

2. Controls en l'aliment	
Manté separats els aliments crus dels cuinats?	Sí / No
Guarda els aliments en recipients tapats?	Sí / No
Guarda els ous en refrigeració?	Sí / No
Té suficients prestatgeries per no haver de guardar els aliments emmagatzemats al terra?	Sí / No
Comprova la temperatura indicada pels termòmetres de les neveres?	Sí / No
Substitueix l'ou cru per ovoproducte per l'elaboració de salses i aliments?	Sí / No
Ha mesurat mai la temperatura interior d'un aliment?	Sí / No
Descongela habitualment els aliments posant-los en refrigeració?	Sí / No
Introdueix aliments cuinats i calents en refrigeració?	Sí / No
Enregistreu la data dels aliments que congeleu?	Sí / No

3. Formació del personal en seguretat alimentària i manipulació d'aliments	
Es renta les mans després d'haver manipulat aliments crus?	Sí / No
Es cobreixen els talls i ferides amb embenatges impermeables?	Sí / No
Van previstos de roba adequada i neta?	Sí / No
Realitzen els treballadors formacions periòdiques de la activitat concreta que desenvolupen?	Sí / No

4. Control de proveïdors

Controleu que el mitjà de transport dels aliments sigui higiènic?	Sí / No
Controleu la temperatura indicada pel termòmetre del vehicle?	Sí / No
Controleu que els registres de transport siguin els adequats?	Sí / No
Coneixeu les instal·lacions dels vostres proveïdors?	Sí / No
En els aliments que li subministren els seus proveïdors comprova regularment que:	
Les dates de consum preferent i la seva caducitat?	Sí / No
La temperatura interna amb un termòmetre portàtil en els aliments refrigerats?	Sí / No

5. Condicions generals del local

Teniu vestuari exclusiu pels treballadors?	Sí / No
Utilitzeu mosquiteres a les finestres?	Sí / No
Terra, sostre i parets estan construïts amb material no porós	Sí / No
La cuina és una zona de pas per una altre dependència?	Sí / No
Teniu extractors situats a sobre les màquines de fregir?	Sí / No
Les escombraries estan tapades?	Sí / No
Posseïu rentamans, dispensador de sabó i paper a la cuina?	Sí / No

6. Control de plagues i animals indesejables al local

Disposa d'un pla de control de plagues?	Sí / No
Té contractada una empresa externa?	Sí / No

7. Guia de pràctiques correctes d'higiene

Disposa de l'exemplar: l'autocontrol en els establiments alimentaris?	Sí / No
---	----------------

A continuació, analitzarem els 7 mòduls treballats en l'enquesta, així doncs de cada apartat n'esperem els objectius següents:

A. Neteja i desinfecció

Objectiu específic: Conèixer si el mecanisme de gestió dels productes de neteja i desinfecció que s'utilitza és higiènicament segur o s'hi han símptomes de possibles riscos pels aliments.

Per aconseguir-ho ens basarem en preguntes bàsiques i fonamentals, les quals ens aportaran la informació necessària, de manera general, per saber si els treballadors estan actuant correctament o si tenen alguna mancança i/o dificultat, i en aquest cas identificar, si és possible, el punt on no s'hi està actuant correctament.



Figura nº7, Neteja de tomàquets en un establiment de restauració.

Font: Diputació de Barcelona, 2012

El Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, a la secció d'àmbits d'actuació, posa a disposició de tothom la següent informació on es detallen mesures preventives concretes i accions que cal dur a terme per realitzar un bon control de l'activitat:

Normes per a la neteja:

La tècnica per a la neteja de les cuines i estris està basada en dos principis:

1. aplicació de mitjans físics que arrossequin la brutícia
2. desinfecció

- El parament de taula serà higienitzat amb una màquina rentavaixelles que assoleixi una temperatura superior als 80°C.
- La neteja del terra, superfícies, estris i maquinària s'ha de fer diàriament i a fons.

Per tant, ha d'existir un programa de neteja que indiqui allò que s'ha de netejar, qui ho ha de fer, com s'ha de realitzar el treball i quan s'ha de portar a terme.

Tots els establiments tenen a la seva disposició el pla de control de neteja i desinfecció, redactat per l'Agència de Protecció de la Salut de la Diputació de Barcelona, en el qual s'explica les mesures preventives i les accions que s'han de dur a terme per un bon control. *Annex A.2. 1.*

B. Controls en l'aliment

Objectiu específic: protegir al consumidor de possibles riscos provocats per una mala gestió i ús dels aliments, tant abans de ser cuinats com durant la seva manipulació per l'elaboració dels plats, com per exemple: control de caducitat, control de la temperatura de congelació, separar els aliments crus dels cuinats....

Alhora de dissenyar les preguntes d'aquest apartat, s'han pres les qüestions més generals i les que poden aportar una visió global del que es pretén analitzar i controlar en els establiments.



Figura nº8, Assortit d'hortalisses

Font: Diputació de Barcelona, 2012

Tot i no poder analitzar tots els factors i accions que poden produir un risc pel consumidor, si que s'ha de tenir en compte diferents conceptes i normes per tal de treballar de manera segura i higiènica.

El Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, a la secció d'àmbits d'actuació, posa a disposició de tothom la següent informació on es detallen concretes mesures preventives i accions que cal dur a terme per realitzar un bon control de l'activitat:

1. Preparació del menjar:

- La carn i pollastre crus s'han de tallar en una taula o superfície destinada expressament per a aquesta finalitat. Mai no es manipularà en el mateix lloc ni amb el mateix ganivet la carn crua i la cuïta.
- Com a norma general, els menjars s'han de preparar amb la mínima antelació possible.
- Les verdures que es mengen crues s'han de netejar i submergir, abans d'utilitzar-les, amb aigua amb unes gotes de lleixiu i, posteriorment, esbandir-les amb aigua potable.
- La temperatura d'ebullició o cocció, aplicada durant un cert temps, és capaç d'eliminar tots els gèrmens patògens que pot contenir un aliment. Hi ha perill que es torni a contaminar si es deixa refredar lentament i sense tapar.
- Cada vegada que s'hagi de tastar un aliment per rectificar el punt de sal o condiment, cal emprar una cullera neta.
- Tant els plats preparats refrigerats com els congelats s'han d'escalfar de manera que el centre de l'aliment assoleixi una temperatura de 70°C en menys d'una hora i cal consumir-los tot seguit.
- En l'elaboració de maioneses només es poden utilitzar ovoproductes pasteuritzats i s'hi ha d'afegir vinagre o suc de llimona.
- S'han de conservar a una temperatura màxima de 8°C i consumir dins de les 24 hores.
- Limiteu l'ús de les maioneses a les situacions en les quals pugueu assegurar aquestes condicions.

2. Conservació dels menjars preparats

- No s'ha de trencar mai la cadena de la temperatura, bé sigui calenta (mantenir els aliments entre 65-70°C) o freda (els menjars refrigerats per sota dels 4°C i els congelats per sota de -18°C, i mai no s'han de tornar a congelar).

- En els aparells de conservació dels menjars elaborats (neveres, cambres, termos) s'ha de controlar sempre la temperatura amb termòmetres o termògrafs. Cal extremar la neteja i evitar possibles contaminacions creuades entre productes crus i cuits i s'ha de tenir cura al màxim de l'ordre de disposició i protecció dels aliments emmagatzemats.
- La refrigeració o congelació dels aliments que s'han de conservar en fred ha de realitzar-se al més ràpidament possible i s'han d'assolir temperatures inferiors a 10°C en el mínim període de temps (aproximadament dues hores).
- Cada tipus d'aliment es col·locarà en un lloc o un altre dels aparells refrigeradors, segons les seves característiques i el temps que vulguem conservar-lo. És recomanable protegir alguns aliments amb paper d'alumini o làmines de plàstic, ja que s'evita que s'assequin, que s'oxidin i que passin les olors dels uns als altres. La protecció i separació dels aliments refrigerats serveix també per prevenir l'anomenada "contaminació creuada", que es produeix quan estan en contacte aliments crus i cuits.

Tots els establiments tenen a la seva disposició el pla de control en l'aliment, redactat per l'Agència de Protecció de la Salut de la Diputació de Barcelona, en el qual s'explica les mesures preventives i les accions que s'han de dur a terme per un bon control. *Annex A.2.2.*

C. Formació del personal en seguretat alimentària i manipulació d'aliments

Objectiu específic: Saber si el personal dels establiments treballa i realitza les seves tasques de manera higiènica per tal de prevenir possibles contaminacions en els aliments.

El personal que està en contacte directe amb els aliments desenvolupa una funció primordial en la tasca de preservar la higiene d'aquests. Moltes vegades, la contaminació no es produeix en l'indústria, per exemple: matèria prima en mal estat que arriba del braç del proveïdor, sinó que té lloc, com a conseqüència de males pràctiques per part dels professionals del sector, en el mateix establiment. Per tant una de les apostes més importants que s'ha de fer és la formació als treballadors, només així podran conèixer i estudiar la normativa vigent que regeix, així com treballar les bones pràctiques per una

gestió correcte de l'activitat i poder garantir una excel·lent qualitat i seguretat alimentària als consumidors.

El departament de salut de la Generalitat de Catalunya, a la secció d'àmbits d'actuació, posa a disposició de tothom la següent informació on es detallen concretes mesures preventives concretes i accions que cal dur a terme per realitzar un bon control de l'activitat:

- És indispensable que tot manipulador mantingui una higiene personal estricta, per evitar que els microorganismes dels quals pugui ser portador contaminin els aliments.
- Tot el personal ha d'utilitzar roba neta i d'ús exclusiu.
- La higiene de les mans és la més important, perquè són les parts del cos que estan en contacte directe amb els aliments. Les mans s'han de rentar a consciència amb sabó, aigua calenta i raspall d'ungles, esbandir-les i eixugar-les perfectament (les tovalloles de paper d'un sol ús són el sistema d'eixugada més recomanable). Les mans s'han de rentar inexcusablement en les circumstàncies següents:
 - o En començar la feina i cada vegada que es produeixi una interrupció.
 - o Després de tocar aliments crus i abans de tocar aliments cuinats.
 - o Després d'utilitzar el mocador per tossir, esternudar o mocar-se.
 - o Després d'utilitzar el lavabo.
- Si es produeix una ferida a les mans, després de curar-la, es protegirà amb un apòsit impermeable que es mantindrà sempre net.
- Quan el manipulador pateixi diarrea, angines, febre, refredats, ferides, infeccions cutànies mucoses o icterícia, ho ha de comunicar tot seguit a la direcció de l'establiment que haurà de decidir, mitjançant consulta mèdica, si ha de suspendre la seva feina habitual fins que es recuperi, aconsellar-li que sol·liciti tractament o canviar-lo a una feina que no comporti la manipulació d'aliments.
- Als locals on es manipulen aliments no s'hi fumarà, es menjarà ni es mastegarà xiclet. Aquestes accions augmenten la insalivació i els moviments de les mans, i faciliten la possibilitat de transferir microorganismes de la boca als aliments.

Tots els establiments tenen a la seva disposició el pla de control de formació del personal, redactat per l'Agència de Protecció de la Salut de la Diputació de Barcelona, en el qual s'explica les mesures preventives i les accions que s'han de dur a terme per un bon control. *Annex A.2.3.*

D. Control de proveïdors

Objectiu específic: saber si els establiments coneixen els seus proveïdors per tal de tenir la confiança amb els aliments que aquests els hi serveixen. Fins fa no massa temps encà no es donava importància en aspectes com ara: les instal·lacions dels proveïdors, la higiene del mitjà de transport dels proveïdors, la temperatura dels vehicles dels proveïdors....., però actualment s'està treballant per sensibilitzar als establiments de la importància en conèixer aquestes informacions, no només per tenir la tranquil·litat i seguretat de la qualitat dels productes que serveixen sinó també saber si els productes han estat tractats, emmagatzemats, gestionats, transportats..... correctament.

El departament de salut de la Generalitat de Catalunya, a la secció d'àmbits d'actuació, posa a disposició de tothom la següent informació on es detallen concretes mesures preventives i accions que cal dur a terme per realitzar un bon control de l'activitat, així com els registres que s'han de controlar i que podem sol·licitar als proveïdors:

- Registre del control de les especificacions de compra.
- Registre de la Temperatura de les matèries primeres en la recepció.
- Registre dels resultats de les anàlisis microbiològiques.
- Registre de les comprovacions de les condicions de transport.
- Registre de les incidències i accions correctives preses.

Tots els establiments tenen a la seva disposició el pla de control de proveïdors, redactat per l'Agència de Protecció de la Salut de la Diputació de Barcelona, en el qual s'explica les mesures preventives i les accions que s'han de dur a terme per un bon control. *Annex A.2.4.*

E. Condicions generals del local

Objectiu específic: Saber a trets generals si les instal·lacions dels establiments s'ajusten a la normativa vigent per tal de garantir la salubritat del local, i si la seva estructura/distribució pot comportar risc higiènic sent focus de contaminació.

L'estructura i disseny de l'establiment és essencial per a prevenir contaminació en els productes que estem manipulant. En l'apartat 1.3.3 Condicions tecnicosanitàries s'han presentat les mesures i condicions que ha de tenir el local, s'han detallat amb línies generals, com per exemple: vestuaris, obertures a l'exterior, superfície de treball, escombraries.... i de manera més detallada com per exemple: en la barra, cuina, serveis, altres....

Hem de ser conscients que les instal·lacions, estris i equips poden ser font directe o indirecte de contaminació si el manteniment no és l'adient, per aquest motiu hem de tenir un exhaustiu i rigorós control amb tot el que pugui ser origen de contaminació.

El departament de salut de la Generalitat de Catalunya, a la secció d'àmbits d'actuació, posa a disposició de tothom la següent informació on es detallen concretes mesures preventives i accions que cal dur a terme per realitzar un bon control de l'activitat:

- Els materials dels terres, sostres i parets han de ser impermeables, absorbents, fàcils de netejar i desinfectar, i no tòxics.
- Si no hi ha una bona ventilació natural, cal instal·lar un sistema eficaç de renovació d'aire. Els extractors són una bona solució.
- Les finestres o obertures practicables per a la ventilació, a la cuina i el magatzem, han de tenir teles mosquiteres per evitar-hi l'entrada d'insectes.
- Queda prohibida l'entrada i la permanència d'animals domèstics als locals on es prepara i serveix menjar.
- Els locals han d'estar dotats d'aigua corrent potable, freda i calenta.
- Els serveis higiènics (WC, lavabo, etc.) han d'estar aïllats de la cuina i el menjador, i han de disposar de ventilació suficient. L'aspecte d'aquesta zona és un indicador fiable de la higiene de tot el local. Els serveis higiènics dels manipuladors han de ser diferents dels habilitats per als clients.

- El magatzem ha de tenir les condicions adequades per a la conservació correcta dels aliments. A més del magatzem, es disposarà d'una instal·lació frigorífica capaç de contenir el volum habitual de consum d'aliments.

Tots els establiments tenen a la seva disposició el pla de control de condicions del local i equips, redactat per l'Agència de Protecció de la Salut de la Diputació de Barcelona, en el qual s'explica les mesures preventives i les accions que s'han de dur a terme per un bon control. *Annex A.2.5.*

F. Control de plagues i animals indesejables del local

Objectiu específic: saber de quina manera gestiona cada local el control de plagues i animals indesejables, pot ser:

- A través d'una empresa externa
- Autogestió

Tant si un establiment té contractada una empresa externa com si vol dur a terme una autogestió del control existeixen una sèrie de mesures higièniques que tenen la finalitat d'evitar possibles riscos i reduir l'aparició i proliferació de plagues, són mesures molt obvies però que cal recordar:

- o Eliminació diària de restes de menjar
- o Mosquiteres i aïllants
- o Segellats d'esquerdes i forats...

Tots els establiments tenen a la seva disposició el pla de control de plagues i animals indesejables, redactat per l'Agència de Protecció de la Salut de la Diputació de Barcelona, en el qual s'explica les mesures preventives i les accions que s'han de dur a terme per un bon control. *Annex A.2.6.*

G. L'autocontrol als establiments alimentaris

Objectiu específic: Saber si els establiments del sector utilitzen el document: l'autocontrol als establiments alimentaris, guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític. Aquesta guia ha estat dissenyada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya i va dirigida als diferents establiments alimentaris. Els principals objectius de la guia són:

- Saber què és el Sistema d'APPCC.
- Facilitar el desenvolupament i la instauració efectiva dels plans de prerequisits.
- Facilitar el desenvolupament i l'aplicació efectiva del Pla d'APPCC.
- Trobar criteris estandarditzats per aplicar autocontrols basats en el Sistema d'APPCC.
- Trobar tota la documentació que heu de tenir perquè l'Administració consideri vàlids els vostres plans d'autocontrols basats en el Sistema d'APPCC.

4. RESULTATS

4.1 INSPECCIONS SANITÀRIES ALS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ DE VILAFRANCA.

Tal i com s'ha explicat en l'apartat d'introducció, 1.4 Inspeccions sanitàries, els ajuntaments tenen la competència, entre d'altres, en inspeccions sanitàries en el sector de la restauració, però alhora de posar-ho en pràctica la gestió no és tan senzilla, molts dels ajuntaments no disposen de cap tècnic específic o no tenen els recursos econòmics suficients per poder dur-ho a terme, i per tant entren en joc altres institucions i organismes que disposen també de competències i adquireixen i/o comparteixen aquesta responsabilitat. En el cas de la comarca de l'Alt Penedès és l'Agència de Protecció de la Salut a l'Alt Penedès (branca de l'agència de salut pública de la Generalitat) la qual realitza l'activitat en tots aquells ajuntaments on hi manquen tècnics.

Concretament a Vilafranca no s'esdevé exactament aquesta situació sinó que a conseqüència de l'increment de volum d'inspeccions i de la manca de recursos tècnics i econòmics, l'ajuntament no pot fer front per si mateix a tota la demanda i atorga potestat per dur a terme les inspeccions sanitàries a:

- Veterinaris de l'Agència de Protecció de la Salut (APS):

La Generalitat no aporta suport econòmic per dur a terme l'activitat, però si que a través de l'APS ofereix un suport tècnic als ajuntaments, aquests tècnics realitzen unes, aproximadament, 10 inspeccions a l'any, segons el conveni que es signa any rere any entre l'ajuntament i L'APS.

- Mancomunitat Penedès- Garraf:

La Mancomunitat Penedès-Garraf és una associació voluntària de municipis per a la realització i prestació de serveis en comú.

La xarxa de serveis que ofereix es divideix en 7 punts de treball:

- Centre d'acollida d'animals
- Residus sòlids urbans
- Sanejament
- Iniciatives econòmiques
- Portada d'aigües
- Laboratori

En el punt de treball: Laboratori, hi ha l'àrea de salut pública, els tècnics són els encarregats de realitzar les inspeccions sanitàries tant als diferents establiments de restauració com a altres centres comunitaris de la comarca, com per exemple: escoles, hospitals, residències de gent gran...

L'Ajuntament de Vilafranca contracta a la Mancomunitat per realitzar una part de les inspeccions als restaurants de la vila, aproximadament la Mancomunitat dur a terme entre 30-40 inspeccions a l'any.

- Empreses privades:

L'Ajuntament de Vilafranca pot contractar puntualment els serveis d'empreses privades per tal de realitzar inspeccions. El percentatge de l'activitat no és gaire alt, aproximadament entre 5-10 a l'any, la seva feina oxigena al departament de salut. Cada vegada es realitzen menys contractacions, aquest fet pot esdevenir-se per:

- Una manca de recursos econòmics per part de l'ajuntament.
- Un nou model de treball en equip entre els tècnics del Departament de Salut de l'Ajuntament de Vilafranca i els de la Mancomunitat que té com a objectiu poder avaluar i gestionar ells mateixos totes les inspeccions en el sector de la restauració de la vila.

- Ajuntament de Vilafranca del Penedès:

Com s'ha comentat anteriorment, l'Ajuntament té la competència en l'avaluació del sector de restauració, per tant és el Departament de Salut de l'Ajuntament el que té la responsabilitat de controlar els diferents establiments de la vila. A conseqüència de

l'elevat nombre de locals i que, a més a més, és responsable d'altres competències, els tècnics unes 10 inspeccions a l'any. Tots els resultats obtinguts es gestionen des del Departament de Salut i és aquest el qui en fa el diagnòstic i el control global del sector a Vilafranca.

4.1.1 Protocol per a les inspeccions:

Aquest nou model de treball en equip que s'està duent a terme entre els tècnics del Departament de Salut de l'Ajuntament de Vilafranca i els de la Mancomunitat té com a base utilitzar un mateix patró d'inspecció, la plantilla que utilitzen és: Protocol per a la classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari, document que la DIBA ofereix als tècnics per dur a terme aquesta activitat. Anteriorment, tant l'Ajuntament com la Mancomunitat utilitzaven protocols dissenyats per ells mateixos, tenint com a patró el de la DIBA, però resultaven feixucs i molt laboriosos.

El protocol de la DIBA no només s'utilitza per a avaluar els riscos en els sectors de la restauració sinó que és el mateix per a controlar l'activitat en altres sectors com per exemple: carn i derivats, peix i derivats, pa i pastisseria, vegetals i derivats, polivalents (congelats, hipermercats....) , altres (celler, xocolata, infusions, etc).

El gruix d'aquesta plantilla són els 15 mòduls a controlar: sector, destinataris finals, col·laboració amb l'administració, tipus de producte, elaboració, volum de producció, higiene d'estrís de treball i instal·lacions, pràctiques higièniques, productes i estrís de neteja, verificació de la temperatura, envasos i embalatges, conservació i emmagatzematge, disseny de les instal·lacions i dimensions, estructura i equips i els autocontrols.

El protocol que utilitzen és el següent:

PROTOCOL PER A LA CLASSIFICACIÓ DELS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS EN FUNCIÓ DEL RISC SANITARI

Campanya:

Dades de l'establiment

Denominació comercial:

Domicili de l'establiment:

Municipi:

Codi postal:

Telèfon:

Fax:

Correu electrònic:

Dades del titular de l'establiment

Nom i cognoms o Raó Social

(Persona física o jurídica):

CIF / NIF / DNI

Domicili social:

Municipi:

Codi postal:

Telèfon:

Fax:

Correu electrònic:

Dades d'identificació del sector ☐ activitat principal ☐ activitat secundària (Marqueu tantes caselles com calgui)

Carn i derivats: ☐ carnisseria ☐ cansaladeria ☐ xarcuteria ☐ obrador

Peix i derivats: ☐ peixateria ☐ bacallaneria (pesca salada)

Pa i pastisseria: ☐ fleca o forn ☐ pastisseria ☐ amb obrador ☐ xurreria

Vegetals i derivats: ☐ fruiteria i verduleria ☐ envinagrats ☐ venda de llegums cuits

Menjars preparats: ☐ bar ☐ bar restaurant ☐ restaurant ☐ sala banquets
☐ venda de menjars per emportar ☐ establiment temporada (guinguetes)

Polivalents: ☐ congelats ☐ queviures ☐ super/hipermercats
☐ sala màquina expenedora

Altres: ☐ ovateria ☐ gelateria/orxateria ☐ herbodietètica, parafarmàcia
☐ màquina venda llet ☐ cereals/farines ☐ xocolata, cafè, te, infusions
☐ lleteria ☐ celler ☐ molins oli amb botiga
☐ formatgeria ☐ pastes alimentoses
☐ lllaminadures, torrons, mel i melmelades

Estructura compartida

No es comparteix estructura temporal

Mercat sedentari

Mercat ambulant

Esdeveniment

Gran superfície d'alimentació (hipermercat)

Altres.....

Nom de l'estructura que es comparteix (centre comercial, mercat...):

.....

1. Dades d'identificació de l'activitat (Marqueu tantes caselles com calgui)

Venda

Elaboració/producció

Servei (consum in situ)

Servei a domicili

2. Distribució a d'altres minoristes

No fa distribució

Distribució fora del municipi < del 30% de la seva producció

Distribució al propi municipi
Catalunya

Distribució fora del municipi > del 30% de la seva producció o fora de

1. Valoració dels mòduls de classificació

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	RISC MIG	RISC ALT
1- Sector	Activitat	Cafeteria-Bar: entrepans freds, tapes no elaborades, pastes industrials/Fruita i Verdura/ Queviures/forn de pa sense degustació	Bar-Restaurant/Carnisseria/Peixateria/Bacallaneria/Forn de pa amb degustació/Pastisseria/Xurreria/Orxateria/Gelateria/para-des de mercat ambulant	RCS/Restaurant/ Rostidoria/ Menjar preparat i/o per emportar Cansaladeria/ Xarcuteriat
2. Destinataris finals	Consumidors	Només públic	Públic, comerços de risc baix (veure criteri mòdul Sector) i RCS d'empresa	Públic i comerços de risc mig o alt (veure criteri mòdul Sector) i RCS (infants, gent gran, hospitals)
3. Històric/Col·laboració amb l'administració	Incidències imputables a l'establiment (alerta, denúncies, requeriments, mesures cautelars, sanció) Col·laboració amb l'administració	Cap incidència imputable a l'establiment Col·labora amb l'administració	Involucrat en una incidència imputable a l'establiment o No col·labora amb l'administració	Involucrat en més d'una incidència imputable a l'establiment i/o No col·labora amb l'administració
4. Tipus producte	Tipologia aliments	- envasats no refrigerats - fruita no refrigerada - verdura - pa	- envasats refrigerats amb caducitats superiors a 7 dies - fruita refrigerada, - envasats congelats - Ous	- menjar preparat - envasats refrigerats amb caducitat inferior a 7 dies - producte fresc manipulats - producte refrigerat/congelat sense envasar
5. Elaboració	Intervenció en processos	No manipulen: menjar envasat, procés mecanitzat de producció (ex. embalatge automatitzat de productes de cansaladeria)	Manipulació per comandes i/o sense elaboració: filetejat, eviscerat, envasat, trossejat, envasat al buit, fraccionament, picat, processos combinats me-cànics i manuals. Elaboració per a consum immediat	Elevada manipulació: afegit d'ingredients, modificació del producte final, procés manual, elaboració per a consum no immediat.
6. Volum de venda/ producció	RCS/RCC	< 15 menús/dia	15-30 menús/dia	>30 menús/dia
	Menjars preparats (venda minorista)	< 20 racions de cada plat /dia	20-50 racions de cada plat /dia	>50 racions de cada plat /dia
	Orxateries,lla-minadures	< 0,25 tones venda, producció/setmana	0,25-0,50 tones venda, producció/setmana	> 0,50 tones venda, producció/setmana
	Carnisseries (CA, CN, CX)	< 0,5 tones venda, producció/setmana	0,5 -1 tones venda, producció/setmana	> 1 tones venda, producció/setmana
	Peixateries, bacallaneries			
	Congelats			
	Forns de pa, pas-	< 0,5 tones venda,	0,5 -1 tones venda,	> 1 tones venda,

Diagnòstic de la higiene sanitària en els establiments de restauració de Vilafranca del Penedès

	tisseries, xurreries, Gelateries	producció/setmana	producció/setmana	producció/setmana
	Fruiteries, verduleries, queviures	<1 tones de venda/setmana	1-5 tones de venda/setmana	> 5 tones de venda/setmana
MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	RISC MIG	RISC ALT
7. Higiene d'estris de treball i d'instal·lacions	Estat de neteja general (Estructures que no estan en contacte directe amb els aliments)	Higiene correcta. Absència de plagues	Algunes deficiències que no impliquen risc immediat: brutícia en racons sense proximitat als productes, brutícia de jornada... Absència de plagues	Estat de neteja molt deficient amb risc immediat: perill de contaminació dels productes o acumulació de brutícia. Presència de plagues
	Estris de treball i instal·lacions (contacte directe amb els aliments)	Higiene correcta	Algunes deficiències que no impliquen risc immediat: acumulació puntual d'estris i/o maquinària bruts...	Estat de neteja molt deficient amb risc immediat: brutícia acumulada, equip mecànic de rentat inadequat (brut o mal mantingut), rentat manual sense desinfecció
8. Pràctiques higièniques	Manipulació correcta	Manipulació dels aliments sense risc de contaminació creuada <u>a partir d'altres aliments</u>	Es detecten circumstàncies que podrien pro-vocar contaminacions encreuades lleus <u>a partir d'altres aliments</u>	Es detecten circumstàncies que podrien provocar contaminacions encreuades <u>a partir d'altres aliments</u>
	Tractament dels aliments per reduir el risc sanitari	-Coccio de productes a temperatures adequades -Si és el cas, abatiment correcte Higienització de vegetals crus correcta.	Hi ha <u>algunes</u> incorrec-cions en els tractaments: ex.manca algun control de la temperatura d'abati-ment i/o coccio. Desinfecció insuficient dels vegetals crus però sense risc greu.	Hi ha incorrec-cions <u>fre-qüents</u> en el tractament sistemàtic per reduir el risc sanitari. Descongelació a Tª ambient No desinfecten els vegetals crus
	Roba i hàbits higiènics	Roba correcta Hàbits correctes	Roba: neta però no d'ús exclusiu. Hàbits no correctes que no suposen un risc sanitari	Roba: bruta Hàbits no correctes que suposen risc: mans i/o guants bruts, joies, xiclet, fumar, escopir, menjar, ferides sense tapar, personal malalt...
9. Productes i estris de neteja	Toxicitat, emmagatzematg, contaminació creuada	Aptes per a ús alimentari. Hi ha un lloc exclusiu per emmagatzemar els productes i estris de neteja i desinfecció. Utilització correcta del producte.	Productes aïllats però no tancats o no tapats. Puntualment s'observen incidents en processos d'elaboració i operacions de neteja alhora sense risc.	No aptes per a ús alimentari. Productes sense etiquetar. Processos d'elaboració i operacions de neteja alhora amb risc.
10. Verificació de la temperatura	Verificació de <u>conservació</u> a Tª regulada	OK	Tª adequada incloent tolerància	Tª inadequada, fora de rang
	Verificació Tª dels <u>processos</u> , de servei...	Tª dels processos i del manteniment en fred / calent: OK	Fluctuacions sense risc	Fluctuacions amb risc important

Diagnòstic de la higiene sanitària en els establiments de restauració de Vilafranca del Penedès

11. Envasos, embalatges i estris de servei/vaixella	Emmagatzematge i reutilització	Lloc adequat. Emmagatzematge amb protecció. Nets/desinfectats Envasos d'un sol ús.	Incidents aïllats d'envasos no protegits i no separats del terra. Incidents aïllats de manca d'higiene.	Emmagatzematge sense protecció en zona manipulació. Incidents freqüents de manca d'higiene. Reutilització del material d'un sol ús.
MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	RISC MIG	RISC ALT
12. Emmagatzematge, conservació i/o exposició dels aliments	Separació/protecció de productes, ordre i estiba. Dates de consum/FIFO Capacitat magatzem	Separació matèries primeres dels productes acabats, productes <u>protegits</u> , ordenats i separats del terra i de les parets Control de les dates de consum: OK Suficient	Conser.i/o expos. conjunt de matèries primeres i productes acabats però diferenciat. <u>No tots protegits</u> però sense risc. Poc desordre. Algun element de fred sense sistema de control de la Tª No puntualment. Lleu sobrecàrrega, o sobrecàrrega puntual	Emmagatzematge conjunt de matèries primeres amb productes acabats <u>molts no protegits</u> i/o desordenats i sense diferenciar. Productes sense separar del terra i/o parets. No sistemàtic. Presència de productes caducats Molt deficient
13. Disseny de circuits/instal·lacions i Dimensions	Marxa cap endavant Separació operacions netes / brutes Espais i circuits per desenvolupar totes operacions adequadament	OK OK	Lleu marxa enrere. Lleus deficiències en separació d'operacions netes i brutes No disposa d'amplis espais, però treballa de forma higiènica	Deficiències greus que impliquen risc Greu falta d'espai. Contaminació creuada amb risc sanitari
14. Estructures i equips	Estructures generals (parets, terra, ventilació, desguassos, lavabos, vestuaris, aigua calenta	Suficients i adequades (de fàcil N+D)	Estructures adequades però sense manteniment.	Estructures inadequades.
	Superfícies de treball i equips, piques, rentavaixelles, cambres, congeladors, rentamans	Suficients i adequades (de fàcil N+D)	Manca algun estri o equip (ex. abatador de temperatura, pica d'un sol sinus, rentamans) sense risc evident per a la salut	Manca algun estri/ equip que implica risc per la salut (ex. rentavaixelles, congelador, nevera)
15. Autocontrols	Pla de control aigua	Correcte i complet NC	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla control Tª equips	Correcte i complet NC	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla de control N+D	Correcte i complet	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla de control de plagues	Correcte i complet	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla de formació (acreditacions i programa)	Correcte i complet	Incomplet/ errades (amb acreditacions però no programa)	NO o amb errors greus
	Pla de control de proveïdors	Correcte i complet	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus

Diagnòstic de la higiene sanitària en els establiments de restauració de Vilafranca del Penedès

	Pla de control d'al·lèrgens	Correcte i complet NC: Productes envasats	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla de traçabilitat	Correcte i complet NC: Si no hi ha elaboració.	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus

NOTES

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

Nom i cognom Tècnic/a

Nom i cognom compareixent

En qualitat de:

.....

.....

Signatura

Signatura

Els mòduls estan dividits en apartats amb l'objectiu de detallar i concretar la pràctica en si. Aquests apartats són puntuats per a poder ser classificats, posteriorment, depenent del risc que poden comportar. Aquesta puntuació oscil·la del 0 al 12, tenint una puntuació més baixa aquelles pràctiques que s'estan duent a terme correctament o que poden comportar un risc sanitari inferior a una altra pràctica del mateix apartat (Risc Baix). I tindran un risc elevat (Risc Alt) aquelles mesures que per la seva importància o per la seva posada en marxa tinguin més possibilitats de provocar un risc higiènic que no pas un altre del seu apartat o que senzillament no s'estiguin gestionant correctament.

Exemple:

- Tindrà un risc més elevat un establiment que tingui una producció diària de més de 30 menús que no pas un altre que només en faci 15.
- Tindrà un risc més elevat un establiment que tingui deficiències en la higiene dels estris de treball i que per tant pot provocar un risc immediat que no pas un altre que dur un bon control d'aquests.

Finalment, doncs, obtenim una puntuació global tant del local en si com de la gestió de la seva activitat, aquest valor final ajudarà a classificar l'establiment segons el grau de risc que suposa.

Valoració del tram de risc associat:

- BAIX RISC <75
- MIG RISC:75-105
- ALT RISC: >105

Per realitzar el buidatge de les inspeccions s'utilitza una graella on hi són representats tots els apartats del protocol, el tècnic anotarà sota cada apartat estudiat el valor de risc adjudicat, d'aquesta manera obtindrem finalment un número global, aquest ens indicarà en quina franja de risc es situa l'establiment.

En l'apartat Annex, A.3, es pot observar la graella que utilitza l'Ajuntament de Vilafranca, a tall d'exemple en la graella s'ha classificat un establiment per a fer més entenedora la taula.

4.1.2 Periodicitat de les inspeccions:

Si són deficiències esmenables que no comporten un risc greu sanitari se'ls notifica les mesures a adoptar i se'ls dóna un temps per corregir-les (normalment manquen registres i alguns equipaments), si hi ha un risc gran, sobretot d'higiene se'ls dóna un temps breu de 2 o 3 dies, si el risc és molt greu s'immobilitza la part afectada o es pot arribar a tancar el local fins que s'arregli.

4.2 RESULTATS I DISCUSSIÓ DE LES ENQUESTES

Aquest apartat es divideix en tres subapartats:

- En el primer, es troben les dades generals obtingudes com a resultat del buidatge de totes les enquestes, per tant, es podrà identificar quin mòdul és el de més difícil compliment o si hi ha alguna pràctica que suposa un esforç important pel professional. A sota de cada gràfica s'hi trobarà una graella on es podrà conèixer quin grup, segons la classificació de risc, li és més difícil portar a terme la pràctica treballada.
- En el segon, s'estableix un sistema de puntuació per a cada establiment per comparar i conèixer quin nombre de locals estan duent una bona gestió i quins una de més irregular, i si aquesta puntuació està directament relacionada amb el grup al que pertanyen.
- En el tercer, es realitzarà la discussió dels resultats obtinguts.

4.2.1 Resultats generals de les enquestes:

A continuació es presenten les dades generals per mòduls, no es mostraran tots els resultats de totes les preguntes ja que algunes d'aquestes han tingut una resposta del 100% positiva respecte l'acció o bona pràctica, així doncs només s'anotarà en una taula, però quan el resultat que s'obtingui sigui rellevant llavors s'analitzarà:

A. Neteja i desinfecció

PREGUNTA	SÍ	NO
Els gots, els coberts i la vaixel·la en general, els renta amb màquines automàtiques?	100%	

- Utilitza el mateix material de neteja per tot el local?



Figura nº9

Taula nº4, Utilitza el mateix material de neteja per a tot el local?

	establiments	sí	NO
GRUP A	28	2	26
GRUP B	10	0	10
GRUP C	2	0	2
TOTAL ESTABLIMENTS	40	2	38
TOTAL EN %	100%	5%	95%

- Posseeix algun programa on s'especifiqui el procediment correcte de neteja i desinfecció?



Figura nº 10

Taula nº5, Posseeix algun programa de neteja específic?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	29	22	7
GRUP B	9	8	1
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	32	8
TOTAL EN %	100%	80%	20%

Comentari:

- Els establiments, en general, estan molt conscienciats en el bon ús i control dels productes de neteja. Una dada que pot sorprendre és el percentatge d'un 5% que ha contestat que utilitza els mateixos productes per a netejar tot el local, dada que pot venir del resultat d'una manca de informació i interès per part dels establiments i d'una falta de rigor en el control sanitari per part dels tècnics responsables.

- Un 20% dels establiments afirma que no posseeix cap programa que especifiqui una correcta gestió de la neteja i desinfecció, molts d'aquests establiments , concretament el 60% (dada extreta del buidat de les enquestes realitzades als establiments de restauració de Vilafranca del Penedès, apartat 4.2.2 Puntuació dels establiments

enquestats) si que disposen de la guia: l'autocontrol als establiments alimentaris, per tant no només hem de treballar en aconseguir que cada establiment tingui un exemplar d'aquest document sinó que sàpiguen utilitzar-lo, entenent que aquesta guia té com a finalitat aportar millores en la gestió de la seva activitat.

B. Controls en els aliments.

PREGUNTA	SÍ	NO
Manté separats els aliments crus dels cuinats?	100%	
Guarda els aliments en recipients tapats	100%	
Guarda els ous en refrigeració?	100%	
Comprova la temperatura indicada pels termòmetres de les neveres?	98%	2%
Ha mesurat mai la temperatura interior d'un aliment?	70%	30%
Introdueix aliments cuinats i calents en refrigeració?		100%

- Té suficients prestatgeries per guardar els aliments?

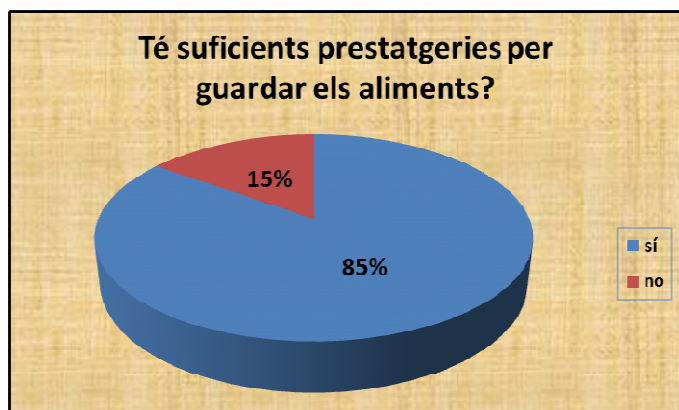


Figura nº 11

Taula nº6, Té suficients prestatgeries per guardar els aliments?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	24	4
GRUP B	10	8	2
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	34	6
TOTAL EN %	100%	85%	15%

- Substitueix l'ou cru per ovoproductes per a l'elaboració de salses i aliments?

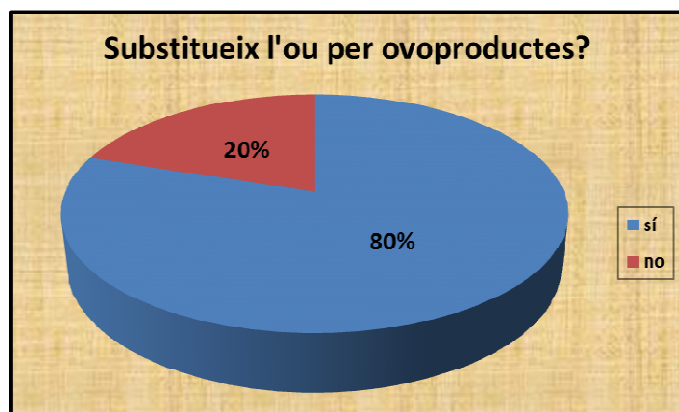


Figura nº 12

Taula nº7, Substitueix l'ou per ovoproductes?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	26	2
GRUP B	10	5	5
GRUP C	2	1	1
TOTAL ESTABLIMENTS	40	32	8
TOTAL EN %	100%	80%	20%

- Descongela els aliments posant-los en refrigeració?

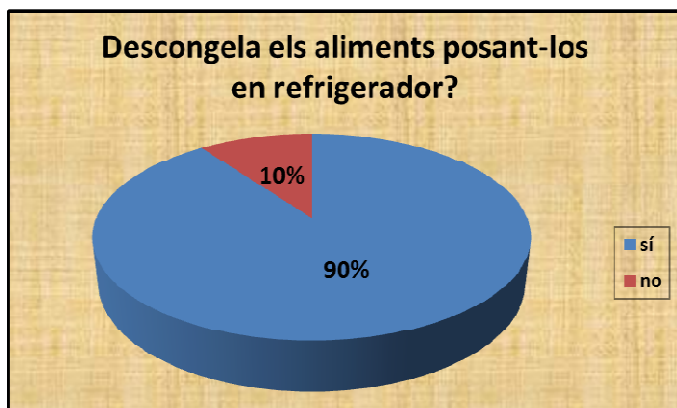


Figura nº 13

Taula nº8, Descongela els aliments posant-los en refrigeració?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	27	1
GRUP B	10	7	3
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	36	4
TOTAL EN %	100%	90%	10%

- Enregistreu la data dels aliments que congeleu?

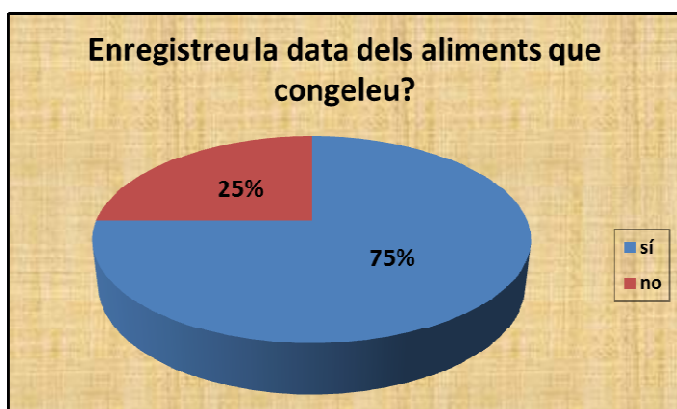


Figura nº 14

Taula nº9, Enregistreu la data dels aliments que congeleu?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	19	9
GRUP B	10	9	1
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	30	10
TOTAL EN %	100%	75%	25%

Comentari:

De les quatre preguntes d'aquest apartat cal destacar-ne els següents resultats:

- La dada interessant que s'obté a la pregunta: té suficients prestatgeries? Els aliments han d'estar situats en espais o infraestructures les quals proporcionin que aquests no estiguin en contacte directe amb el terra, evitant així el risc de contaminació. En el cas que els aliments estiguin envasats i per tant no esdevingui contacte directe amb l'entorn, el que pot succeir és que les partícules de brutícia es situïn a la superfície de l'envoltori i entrin en contacte amb l'aliment quan obrim l'envàs.

Tot i ser una pregunta de sentit comú, la realitat és que molts dels establiments no disposen de l'espai suficient per tenir emmagatzemats tots els seus productes de manera higiènicament segura.

- El RD 1254/1991, de 2 d'agost, dicta en el seu article nº 2 que tots els establiments que elaborin i conservin aliments de consum immediat on hi figuri l'ou com a ingredient, hauran de substituir-lo per ovoproductes pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades per aquesta activitat, excepte quan aquests aliments tinguin un posterior tractament tèrmic superior a 75°C en el seu interior. L'incompliment d'aquesta normativa suposarà una infracció greu i per tant l'establiment serà sancionat.

Com podem observar en la Figura nº12, un 80% dels establiments utilitza ovoproductes per a l'elaboració dels seus plats i salses, en canvi un 20% restant no ho utilitza, excusant-se amb la modificació dels sabor que esdevé en el producte final.

- El control dels registres dels aliments que es congelen és un procés bàsic i fonamental per poder dur a terme una bona gestió d'aquests. En la Figura nº14 un 25% ha respost que no segueix cap control per congelar els productes, es recomana que s'utilitzi la tècnica "Fifo", surt el primer que ha entrat, d'aquesta manera no hi hauran racons de productes congelats emmagatzemats llarg temps, d'aquesta manera es podran evitar possibles pèrdues o alteracions del producte en les seves propietats nutritives i organolèptiques.

C. Formació del personal en seguretat alimentària i manipulació d'aliments

PREGUNTA	SÍ	NO
Es renta les mans després d'haver manipulat aliments crus?	98%	2%
Es cobreixen els talls i ferides amb embenatges impermeables?	100%	
Van proveïts de roba adequada i neta?	100%	

- Realitzen els treballadors formacions periòdiques?

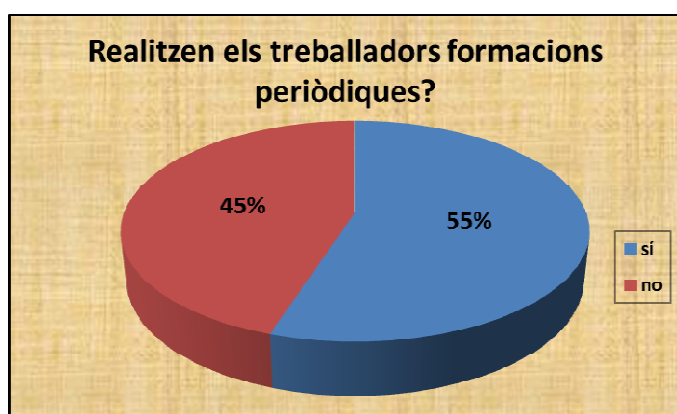


Figura nº 15

Taula nº10, Realitzen els treballadors formacions periòdiques?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	15	13
GRUP B	10	5	5
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	22	18
TOTAL EN %	100%	55%	45%

Comentari:

Les formacions periòdiques als treballadors és una pràctica obligatòria, RD 852/2004, que té com a objectius:

- Posar al dia de les noves normatives del sector, per tal que aquests les puguin aplicar.
- Treballar les bones pràctiques higièniques sanitàries
- Explicar els riscos que poden existir si no tenim un bon control dels aliments.

És per tant, molt important que el propi responsable de l'establiment ofereixi als seus treballadors la possibilitat de realitzar aquestes formacions, ja que s'entén que serà una millora en la qualitat i servei que oferiran posteriorment als seus clients.

El Departament de Salut de l'Ajuntament de Vilafranca ofereix formacions periòdiques a diferents sectors mitjançant campanyes concretes i específiques, la més freqüent és el curs de manipulació d'aliments, però ha de ser el propi titular/propietari de l'establiment de restauració el responsable de facilitar aquestes formacions als seus treballadors, aquest pot recórrer a acadèmies privades o altres organismes per tal d'oferir aquest servei.

Només un 55% dels restaurants enquestats ofereixen les formacions als seus empleats, aquest fet pot ser degut a que la gran majoria d'empleats no estan treballant llargs períodes en l'establiment, per tant, a l'empresari no li convé que aquests dediquin temps a realitzar formacions que posteriorment no podran aplicar ja que la seva tasca en el seu establiment en concret és de temps limitat.

D. Control de proveïdors

PREGUNTA	SÍ	NO
Coneixeu les instal·lacions dels vostres proveïdors?	12%	88%
Comproveu en els aliments que rebeu el consum preferent i data de caducitat?	100%	
Comproveu en els aliments que rebeu la seva temperatura interna?		100%

- Controleu que el mitjà de transport dels aliments sigui higiènic?

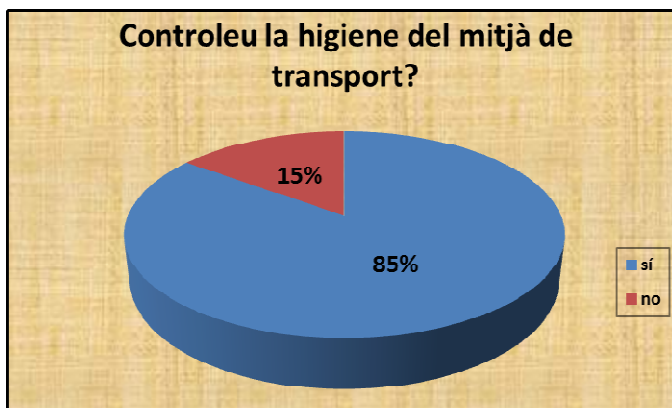


Figura nº 16

Taula nº11, Controleu la higiene del mitjà de transport?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	24	4
GRUP B	10	8	2
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	34	6
TOTAL EN %	100%	85%	15%

- Controleu la temperatura indicada pel termòmetre del vehicle?

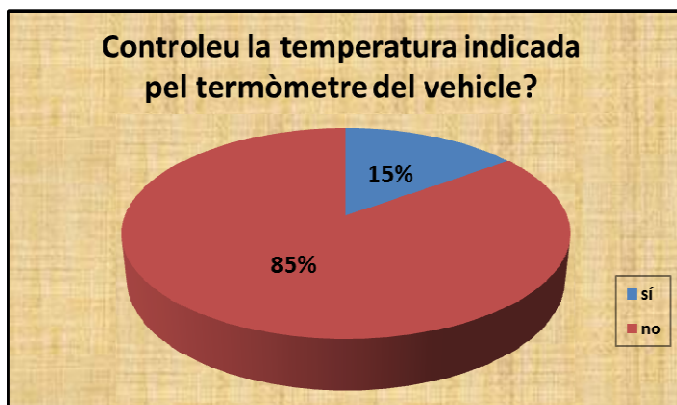


Figura nº 17

Taula nº12, Controleu la temperatura indicada pel termòmetre del vehicle?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	2	26
GRUP B	10	4	6
GRUP C	2	0	2
TOTAL ESTABLIMENTS	40	6	34
TOTAL EN %	100%	15%	85%

- Controleu que els registres de transport siguin els adequats?

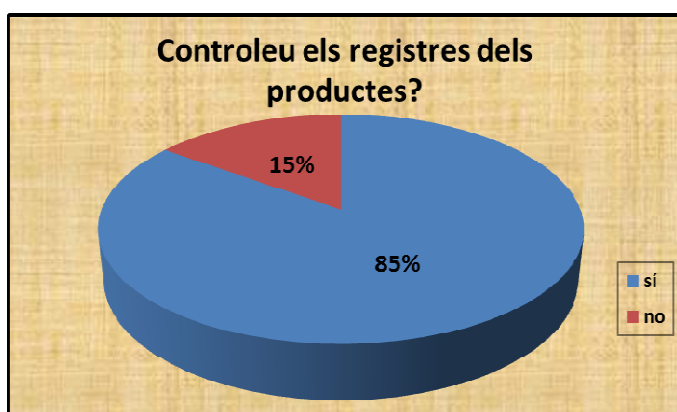


Figura nº 18

Taula nº13, Controleu els registres dels productes?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	24	4
GRUP B	10	8	2
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	34	6
TOTAL EN %	100%	85%	15%

Comentari:

És important conèixer els proveïdors dels productes ja que aquesta informació aporta una seguretat i garantia dels aliments que et subministra i alhora l'establiment pot oferir amb total seguretat la qualitat d'aquets. Són diversos els paràmetres que es poden avaluar, depenent del control més o menys restrictiu que l'empresari vulgui aplicar, però en termes generals s'ha de dur un exhaustiu control en els registres, no només per assegurar la qualitat dels productes sinó per portar una correcte gestió de l'activitat. Segons el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya els aspectes més importants que s'han de tenir en compte són:

- Dades identificatives socials i industrials de cada proveïdor
- Número d'inscripció en el RGS i/o altres autoritzacions sanitàries
- S'ha de controlar:
 - o La higiene del transport
 - o Els envasos i etiquetatges dels productes
 - o El producte (temperatura de recepció, additius, criteris microbiològics...)
- La documentació que ha d'acompanyar el producte i el seu contingut.

La gran majoria dels establiments enquestats afirmen que només fan un control visual de la higiene del mitjà de transport i dels envasos dels productes.

Una dada que crida l'atenció és el 15% dels establiments que no duen el control dels registres dels productes que recepcionen, aquesta mala pràctica es pot titllar de negligència per part dels responsables de l'establiment.

E. Condicions generals del local

PREGUNTA	SÍ	NO
Teniu vestuari exclusiu pels treballadors?	100%	
Teniu extractors situats a sobre les màquines de fregir?	100%	
Les escombraries estan tapades?	100%	
Posseïu rentamans, dispensador de sabó i paper de cuina?	100%	

- Utilitzeu mosquiteres per les finestres?

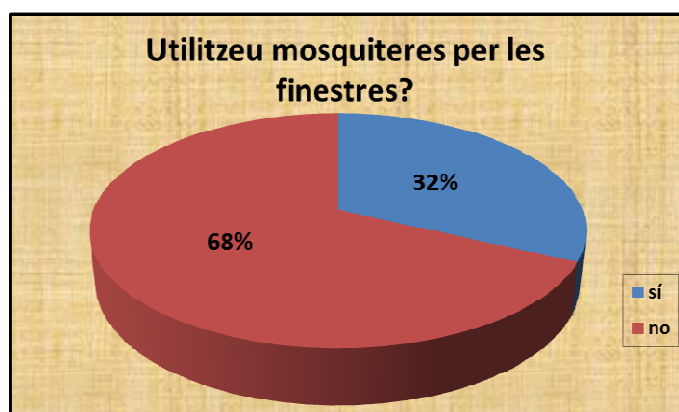


Figura nº 19

Taula nº 14, Utilitzeu mosquiteres per les finestres?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	7	21
GRUP B	10	4	6
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	13	27
TOTAL EN %	100%	32%	68%

-Terra, sostre i parets estan construïts amb material no porós?

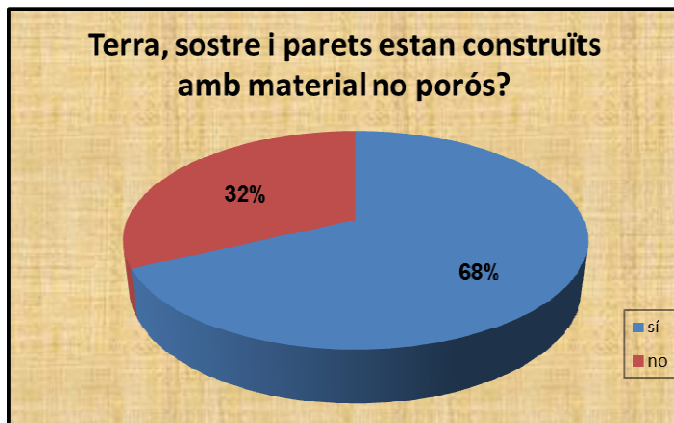


Figura nº 20

Taula nº15, Terra, sostre i parets estan construïts amb material no porós?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	18	10
GRUP B	10	7	3
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	27	13
TOTAL EN %	100%	68%	32%

- La cuina és una zona de pas per una altra dependència?

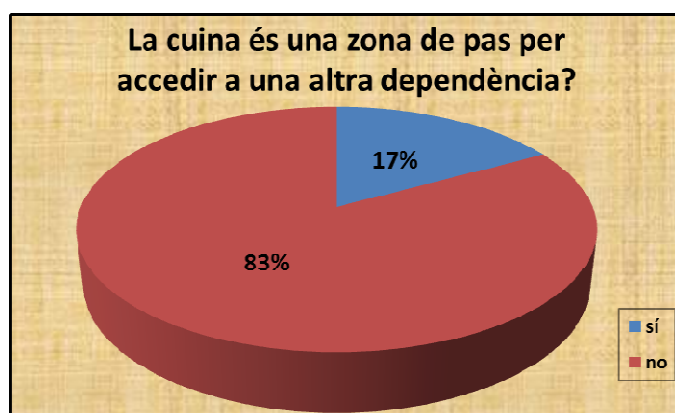


Figura 21

Taula nº16, La cuina és una zona de pas per accedir a altres dependències?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	5	23
GRUP B	10	2	8
GRUP C	2	0	2
TOTAL ESTABLIMENTS	40	7	33
TOTAL EN %	100%	17%	83%

Comentari:

És important destacar que en relació a la matèria de les 4 preguntes que s'han plantejat a l'inici d'aquest bloc tots els establiments ho compleixen, és important fer èmfasis en les pràctiques que es duen a terme i que per tant són de valoració positiva.

Per altra banda, tenim tres preguntes que mereixen una valoració individualitzada:

- Només un 32% utilitza mosquiteres, aquesta dada però no és del tot negativa si entenem que no tenen aquest element de protecció però si que en tenen d'altres més moderns o diferents, per tant el resultat que obtenim és també satisfactori, però si no utilitzen ni mosquiteres ni quelcom que tingui la mateixa finalitat sí que és una dada negativa. Del total dels que van respondre amb una negativa el 15% no aplica cap control (aquesta dada no es reflexa ni en la gràfica ni en la taula, s'ha extret de la inspecció visual que es va dur a terme en el moment de realitzar les enquestes als establiments).
- Només un 32% han respost afirmativament a la pregunta: terra, sostre i parets estan construïts amb material no porós? , per evitar una possible contaminació s'ha de ser molt exigent en les condicions del local, no només han d'estar construïts amb materials no porosos sinó que aquests elements han de ser impermeables a la humitat, inalterables als greixos i resistent a l'aigua calenta i als agents usals de neteja.
- Un 17% d'establiments tenen la cuina com a zona de pas per accedir a altres dependències del local, aquesta és una dada preocupant ja que és una distribució

errònia que pot comportar un risc higiènic elevat. Aquesta possible contaminació pot esdevenir-se per:

- o El creuament de matèries i/o persones alienes a les que s'estan treballant a la cuina
- o El trencament del circuit que realitzen els aliments en la cuina: preparació – elaboració, emmagatzematge i sortida del rebuig per la presència directe o indirecte d'algun agent/persona aliena a l'activitat de la cuina.

F. Control de plagues i animals indesitjables

- Disposa d'un pla de control de plagues?

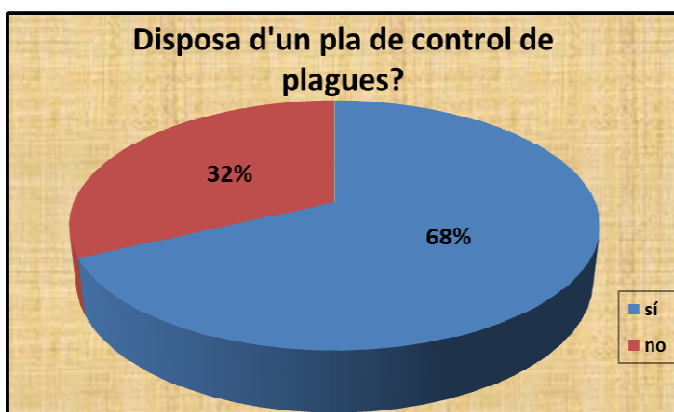


Figura nº 22

Taula nº17, Disposa d'un pla de control de plagues?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	19	9
GRUP B	10	6	4
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	27	13
TOTAL EN %	100%	68%	32%

- Té contractada una empresa externa?



Figura nº 23

Taula nº18, Té contractada una empresa externa?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	18	10
GRUP B	10	7	3
GRUP C	2	1	1
TOTAL ESTABLIMENTS	40	26	14
TOTAL EN %	100%	64%	36%

Comentari:

El RD 3484/2000 obliga al responsable de l'establiment ha contractar o elaborar i aplicar un programa de desinsectació i desratització basat en l'anàlisi de perills que esmenta l'article 10 d'aquest Reial Decret.

El pla de control de plagues és un document on s'hi explica i detalla les actuacions correctes, prèvies i actives, i les infraestructures necessàries que s'han de dur a terme per tal d'evitar que els insectes indesitjables entrin en contacte amb els aliments de l'establiment.

Com s'observa en les Figures nº 22 i nº 23 un 96% dels establiments tenen contractada una empresa privada o disposen d'un pla de control de plagues i s'autogestionen en aquest aspecte, però hi ha un 4% que confessa que ni du un control ni aplica cap mecanisme per evitar possibles danys ocasionats per insectes i animals indesitjables.

G Guia: l'autocontrol en els establiments alimentaris

- Disposa de la guia: l'autocontrol als establiments alimentaris?

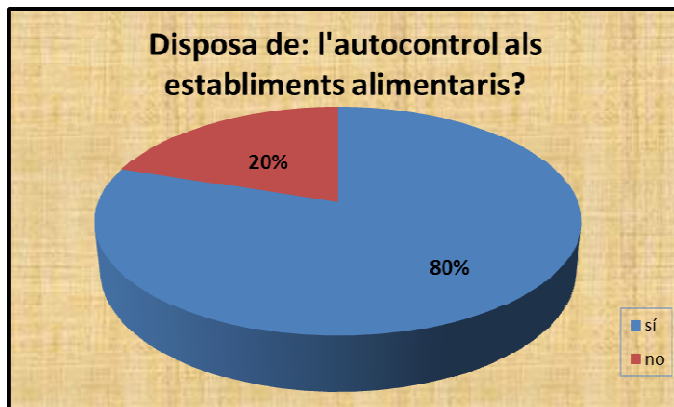


Figura nº 24

Taula nº19, Disposa de la guia de l'autocontrol als establiments alimentaris?

	establiments	SÍ	NO
GRUP A	28	21	7
GRUP B	10	9	1
GRUP C	2	2	0
TOTAL ESTABLIMENTS	40	32	8
TOTAL EN %	100%	80%	20%

Comentari:

El 80% disposa de l'exemplar de la guia: l'autocontrol en els establiments alimentaris, però la dada d'un 20% que respon negativament a la pregunta és un resultat a avaluar, com es podrà observar en l'apartat 4.2.2 Puntuació dels establiments enquestats, el 50% dels establiments que no disposen de la guia tenen una puntuació negativa en el total del compliment dels prerequisits, el 50% restants tot i tenir una puntuació superior als primers

estan molt lluny de la mitjana que reben la resta d'establiments que han respost que disposen d'aquest document.

4.2.2 Puntuació dels establiments enquestats

En aquest subapartat s'ha establert un valor a cada prerequisit treballat a l'enquesta, aquests valors són:

- Si no es duu a terme: **0**
- Si es duu a terme:
 - o **0,5**: quan el prerequisit és d'importància baixa
 - o **1**: quan el prerequisit és d'importància moderada
 - o **2**: quan el prerequisit és d'importància elevada

Establerts els punts per a cada prerequisit sabem que **39** és la màxima puntuació que podem atorgar a un establiment, entenent doncs que aquest actua correctament amb tots els mòduls treballats i que els dur a terme amb una pràctica òptima. L'objectiu que proposem és saber quins establiments estan fent bé la seva feina i quins no, per això puntuarem un per un els establiments enquestats, sabent que si 39 punts és la màxima puntuació, establim que **27,50** punts sigui la puntuació mínima per poder donar l'aprobat. Aquest valor s'han proposat entenent que tots aquells establiments que es situen amb una puntuació inferior possiblement podran comportar un risc higiènic pels consumidors.

A continuació es presenta la fitxa de puntuació dels prerequisits estudiats i el buidat de les enquestes:

PUNTUACIÓ DELS PRERREQUISITS ESTUDIATS A L'ENQUESTA		
1. Neteja i desinfecció:		
	Afirmativa	Negativa
1 Utilitza el mateix material de neteja per tot el local?	0	1
2 Els gots, els coberts i la vaixela en general, els renta amb màquines automàtiques?	1	0
3 Posseeix algun programa on s'especifiqui el procediment correcte de neteja i desinfecció?	1	0
2. Control en l'aliment		
	Afirmativa	Negativa
4 Manté separats els aliments crus dels cuinats?	1	0
5 Guarda els aliments en recipients tapats?	1	0
6 Guarda els ous en refrigeració?	1	0
7 Té suficients prestatgeries per no haver de guardar els aliments emmagatzemats al terra?	1	0
8 Comprova la temperatura indicada pels termòmetres de les neveres?	2	0
9 Substitueix l'ou cru per ovoproducte per l'elaboració de salses i aliments?	1	0
10 Ha mesurat mai la temperatura interior d'un aliment?	0,5	0
11 Descongela habitualment els aliments posant-los en refrigeració?	0,5	0
12 Introdueix aliments cuinats i calents en refrigeració?	0	1
13 Enregistreu la data dels aliments que congeleu?	2	0
3. Formació del personal en seguretat alimentària i manipulació d'aliments		
	Afirmativa	Negativa
14 Es renta les mans després d'haver manipulat aliments crus?	1	0
15 Es cobreixen els talls i ferides amb embenatges impermeables?	2	0
16 Van previstos de roba adequada i neta?	2	0
17 Realitzen els treballadors formacions periòdiques de la activitat concreta que desenvolupen?	1	0
4. Control de proveïdors		
	Afirmativa	Negativa
18 Controleu que el mitjà de transport dels aliments sigui higiènic?	1	0
19 Controleu la temperatura indicada pel termòmetre del vehicle?	1	0
20 Controleu que els registres de transport siguin els adequats?	2	0
21 Coneixeu les instal·lacions dels vostres proveïdors?	0,5	0
En els aliments que li subministren els seus proveïdors comprova regularment que:		
22 Les dates de consum preferent i la seva caducitat?	2	0
23 La temperatura interna amb un termòmetre portàtil en els aliments refrigerats?	1	0
5. Condicions generals del local		
	Afirmativa	Negativa
24 Teniu vestuari exclusiu pels treballadors?	1	0
25 Utilitzeu mosquiteres a les finestres?	0,5	0
26 Terra, sostre i parets estan construïts amb material no porós	1	0
27 La cuina és una zona de pas per una altre dependència?	0	1
28 Teniu extractors situats a sobre les màquines de fregir?	2	0
29 Les escombraries estan tapades?	1	0
30 Posseïu rentamans, dispensador de sabó i paper a la cuina?	1	0
6. Control de plagues i animals indesitjables al local		
	Afirmativa	Negativa
31 Disposa d'un pla de control de plagues?	1	0
32 Té contractada una empresa externa?	1	0
7. Guia de pràctiques correctes d'higiene		
	Afirmativa	Negativa
33 Utilitza el document: l'autocontrol als establiments alimentaris?	2	0

[illegible]

En la gràfica següent es pot observar el número d'establiments que no compleixen i que no duen a terme els prerequisits treballats, és una manera ràpida d'identificar quin és el mòdul de més difícil compliment:

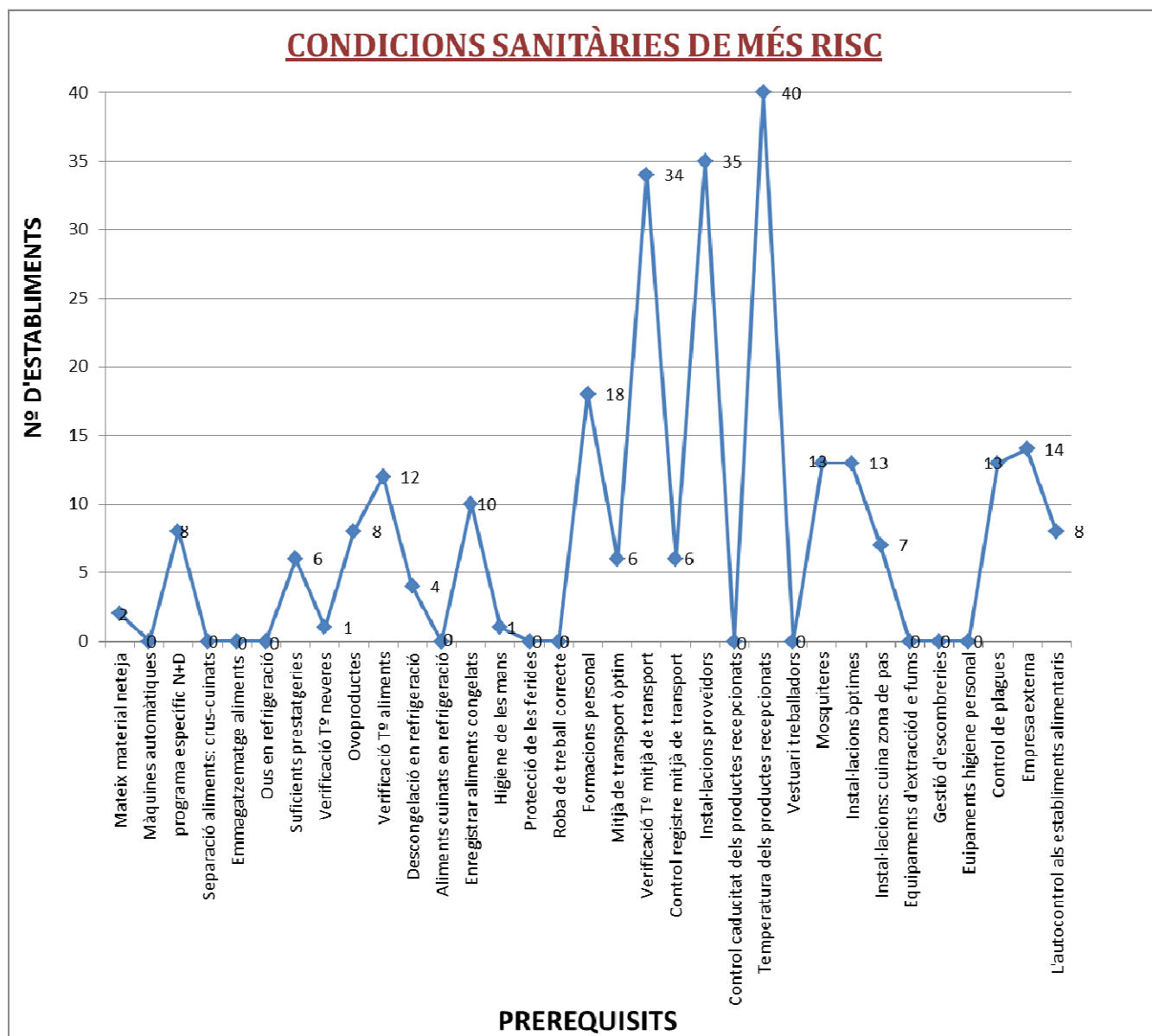


Figura nº 25

Els resultats obtinguts són:

- 5 establiments tenen una puntuació inferior al 27,50, percentualment significa que un 12,5% del total està duent una gestió deficient de la higiene sanitària en el seu establiment
- Dels 5 establiments que no arriben a l'aprovat, 4 són del grup A i 1 del grup B

- Dels 5 establiments que no arriben a l'aprovat 4 no utilitzen la guia de l'autocontrol als establiments alimentaris.

Amb aquestes tres afirmacions podem concloure que hi ha un percentatge d'un 12% d'establiments que no estan duent una correcta aplicació dels prerequisits. El 80% d'aquests (correspon a 4 establiments) formen part del grup A.

4.2.3 Discussió

4.2.3.1 Discussió de les gràfiques i de les taules de classificació:

- **Referent a les gràfiques:**

En el treball s'han mostrat les gràfiques amb els resultats generals de les enquestes, l'objectiu del qual ha estat poder observar de manera global si aquestes bones pràctiques es duen a terme, així doncs podem extreure'n els tres punts següents:

- Control dels aliments: valor significatiu el que fa referència al 25% dels establiments que afirma no tenir l'hàbit d'enregistrar la data dels aliments que congela. Aquesta és una mala pràctica que hauria d'estar penalitzada ja que sense aquesta informació el responsable no pot dur una bona gestió dels aliments que congela podent donar com a resposta que molts d'aquests passin molt de temps al congelador i que per tant perdin qualitats organolèptiques. Com s'ha pogut observar, el fet que el valor numèric dels establiments que no duen aquest control sigui tan significatiu ens pot portar a pensar que la flexibilitat dels inspectors no és la més adequada, per tant s'ha de vetllar perquè aquesta pràctica es dugui a terme en el 100% dels establiments. No existeix un problema econòmic pel qual no es dugui el control d'aquest registre, tan sols és aconseguir que el professional ho tingui com a hàbit entenent que és una pràctica important per a la millora de la higiene sanitària del seu establiment.

- Formacions periòdiques: tan sols un 55% ofereixen les eines i recursos necessaris als seus treballadors perquè aquests puguin cursar i formar-se en matèria de salut alimentària entre d'altres, aquesta dada és significativa ja que ens mostra la passivitat de l'òrgan competent davant la sensibilització i la formació dels professionals, si l'administració no aposta pel sector donant els recursos i les eines suficients: econòmics, sensibilització, difusió.... aquest sempre tindrà una manca de professionals formats en salut i higiene alimentària. Si es conformen amb un sector on la seva dinàmica sigui cíclica, entrada i sortida constantment de personal, estem posant obstacles i serioses dificultats en la posada en pràctica dels prerequisits i autocontrols.
- Pla de condicions del local: hem pogut observar que és en aquest pla on els establiments els hi és més difícil poder complir la normativa, exemples que s'observa és el 32 % de locals que no disposen d'estructures (paret, terra, sostre) construïdes amb material no porós, o el 17% que tenen la cuina com a zona de pas per accedir a altres dependències. Una de les raons és l'elevat cost econòmic que suposaria adaptar al local als requisits de la legislació, és per aquest motiu i en aquest pla on els inspectors són més flexibles. S'ha d'apostar per sensibilitzar el sector i aconseguir una relació més pròxima amb l'establiment, s'ha de vetllar per poder treballar de manera més directe i dinàmica per tal d'aconseguir el compliment de la normativa.

- **Referent a les taules de classificació:**

L'objectiu d'avaluar els establiments depenent el grup en el que es troben és conèixer si aquests són conscients del risc que suposa dur a terme la seva activitat i per tant treballen i posen en pràctica els prerequisits adequadament, així com saber si hi ha més dificultat en posar a la pràctica els prerequisits depenent del grup en el que es troben.

Observant les taules podem extreure'n el següent:

- Els establiments del grup C, etiquetats com a establiments d'Alt Risc, en general, compleixen correctament els prerequisits.
- Els establiments del grup A i B, titllats de Baix Risc i Risc Moderat respectivament, tenen més dificultats en complir els prerequisits.
- Comparant el grup A i el B, podem afirmar que, en termes generals, els establiments del grup A realitzen més males pràctiques que els del grup B.

Amb aquestes tres afirmacions podem concloure que els establiments que tenen un risc més elevat treballen millor els prerequisits en comparació amb els establiments que s'engloben en el marc de risc moderat-baix.

4.2.3.2 Discussió general dels resultats de les enquestes

- Tots els establiments coneixen la guia de bones pràctiques i en són plenament conscients de la importància d'aquesta, però els mals hàbits, la manca de recursos econòmics i la poca adaptació a la realitat per part de la normativa han provocat que molts establiments no puguin fer front a la posada en marxa d'alguns prerequisits.
- La normativa comunitària vigent : Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell relatiu a la higiene dels productes alimentaris. (DOUE L 226 de 25.06.049) considera com un dels objectius fonamentals aconseguir un nivell elevat de protecció de la vida i de la salut de les persones.

Basant-nos amb aquesta consideració ens trobem en un panorama en que tant la normativa comunitària com la nacional treballen amb la mateixa línia i amb un llenguatge genèric referent a obligacions, prohibicions i consideracions, és a dir, no hi concreten pràctiques o infraestructures que poden ser penalitzades per part dels inspectors, no marquen ni dicten el que pot significar risc en un establiment. Aquestes normatives tan laxes donen la màxima responsabilitat a l'inspector, el qual regint-se per la guia de l'autocontrol als establiments alimentaris atorga el risc sanitari a l'establiment, fent així que la inspecció esdevingui una tasca amb regust subjectiu.

- Els resultats obtinguts ens porten a plantejar-nos la següent pregunta: Per què succeeix aquesta diferència significativa entre els establiments del conjunt A amb els del C? La resposta que se'n pot treure no és única i senzilla sinó que és un conglomerat de factors i circumstàncies que poden provocar aquesta situació:
- Els inspectors no són tan exigents a conseqüència de la diferència de risc que s'esdevé en comparació els del grup A amb els del C.
- Una inversió en l'estructura de l'establiment podria fer trontollar molts dels negocis del grup A els quals no podrien fer-hi front.

4.3 RESULTATS DE LES VALORACIONS DE LES INSPECCIONS REALITZADES PER L'AJUNTAMENT DE VILAFRANCA

Des de fa un parell d'anys la responsabilitat de les inspeccions sanitàries ha passat a ser competència municipal, és per aquest motiu que el Departament de Salut de l'Ajuntament de Vilafranca ha dissenyat un pla de treball per poder fer front al control sanitari de diversos sectors de la vila.

Concretament en el sector de la restauració el primer pas que s'està duent a terme és la classificació de tots els establiments de Vilafranca depenent del risc que suposa, per a fer-ho s'està utilitzant el protocol que hem explicat en l'apartat 4.1, Inspeccions sanitàries, per tal de poder realitzar una verificació ràpida i general de l'estat del local i de la gestió de l'activitat.

La classificació dels establiments en funció del risc sanitari no només es ceneix amb el nombre de menús diaris que serveixen sinó que també s'utilitza la puntuació final que esdevé de la inspecció, d'aquesta manera es pot treballar més concretament les mancances i necessitats reals de l'establiment. En l'apartat 4.1 s'ha explicat el protocol, les puntuacions i el mapa de risc, però s'ha fet basant-nos amb la teoria i amb una previsió, per part de l'Ajuntament de Vilafranca, a curt termini de conèixer la totalitat del sector, la realitat però que ens trobem en aquests moments és que s'està duent a terme el treball de camp i que per tant encara no es tenen estadístiques i informacions concretes de les necessitats i mancances del sector. Tot i estar immersos en aquesta primera fase si que podem treballar i conèixer en termes generals l'estat del sector amb els resultats de les inspeccions que s'han dut a terme fins a data d'avui tant per part de la Mancomunitat com de l'Ajuntament, tot i tenir les dades d'un percentatge petit podem afirmar que la pràctica més difícil és la de dur una gestió correcta dels autocontrols i dels registres que aquests requereixen, en la gran majoria d'establiments hi manca el pla d'autocontrol, document on s'hi ha d'especificar una sèrie de informació bàsica perquè qualsevol treballador del local pugui realitzar correctament aquella pràctica i fer-li un seguiment de la seva gestió.

Segons l'ACSA en el document: Guia per al disseny i l'aplicació de plans de prerequisits, aquests plans d'autocontrols estan estructurats en dos apartats: programa i registres derivats:

1.PROGRAMA:

És el document on es defineixen i es descriuen les condicions, les activitats i/o les accions que amb caràcter preventiu que ha de complir i aplicar l'establiment per tal d'aconseguir l'objectiu fixat en el pla.

Aquests programes han d'incloure aspectes descriptius de l'establiment (per exemple, descripció de la font de subministrament de l'aigua, descripció de la maquinària i els estris de l'establiment que s'han de netejar, descripció de les barreres físiques i estructurals que impedeixen l'entrada de plagues, etc.) i activitats específiques adreçades a evitar la contaminació (directa o indirecta) dels aliments (per exemple, desinfecció, si escau, de l'aigua de proveïment, neteja i desinfecció d'instal·lacions, equips i estris, realització d'activitats formatives sobre higiene alimentària als manipuladors, etc.). En aquest programa també cal especificar les activitats de comprovació, accions que l'establiment ha previst dur a terme per constatar que les activitats especificades es compleixen i realment són eficaces. L'estudi dels resultats i de les incidències detectades en l'aplicació de les comprovacions realitzades permet detectar mancances en els plans de prerequisits.

En aquestes activitats de comprovació cal considerar els aspectes següents:

» Els procediments de comprovació:

Són els mètodes que s'utilitzen per valorar si les condicions o les accions previstes es compleixen o s'apliquen i si són eficaces. En concret, s'han de definir els paràmetres o les condicions objecte de la comprovació i els seus valors de referència (què es comprova?), el mètode utilitzat per fer les comprovacions (com es comprova?) i el lloc, la ubicació o el moment de les comprovacions (on es comprova?).

» La freqüència de les comprovacions:

S'ha d'establir la periodicitat adequada de les comprovacions per assegurar que les activitats específiques previstes en el programa es compleixen i són eficaces (quan es comprova?).

» La persona encarregada de les comprovacions:

S'ha de designar un responsable per dur a terme les activitats de comprovació (qui ho comprova?).

» Com s'han de registrar els resultats de les comprovacions:

S'han de dissenyar els models de registre de les activitats de comprovació per poder anotar-hi els resultats, les incidències i les actuacions derivades (com es registren?).

Si del resultat de les comprovacions es detecta l'incompliment de les activitats descrites o que aquestes activitats no són eficaces, caldrà adoptar les mesures correctores corresponents i indicar les accions preses, la data de realització i la persona que les ha dut a terme.

2.REGISTRES

Són les anotacions dels resultats derivats de:

- La realització de les activitats de comprovació
- Les incidències i les actuacions dutes a terme, si escau

En tots els registres cal que hi constin, com a mínim, les dades de l'establiment, la indicació del prerrequisit al qual pertany, l'objecte del registre, la data i l'hora, si escau, de realització del registre, els resultats obtinguts, la identificació de la persona que ha fet el registre i la identificació del producte, si cal. Així mateix, els registres poden ser individuals per a cada tipus d'anotació o es poden agrupar. Per exemple, el registre d'incidències i mesures correctores es pot englobar junt amb el dels resultats de les activitats de comprovació.

L'arxiu de tots els documents i els registres ha de poder ser consultat per qualsevol persona autoritzada que n'hagi de fer la revisió. Per aquest motiu, s'ha de mantenir sempre ordenat i actualitzat, sigui quin sigui el suport documental en el qual es trobi.

Com s'ha explicat en l'apartat 3.3, l'Enquesta, el Departament de Salut de la Diputació de Barcelona ofereix uns fulletons informatius a tall d'exemple dels controls indispensables que s'ha de dur a terme i que han d'estar presents en el pla de l'autocontrol, en l'apartat Annex, A.2, es troben els exemples dels diferents plans i registres dels autocontrols .

Segons el Departament de Salut de l'Ajuntament de Vilafranca, de tots els plans d'autocontrols n'hi ha tres que són especialment més dificultosos de complir:

- El control dels proveïdors
 - La formació del personal
 - La traçabilitat
-
- El control dels proveïdors és un dels punts febles dels establiments de Vilafranca, controlar el mitjà de transport (com arriba el producte, higiene del mitjà de transport, observar si el producte ha estat en contacte amb altres eines-productes que puguin provocar alguna alteració organolèptica o microbiològica en l'aliment....) és una pràctica feixuga i poc arrelada entre els establiments del sector, és per aquest motiu que els tècnics estan treballant per sensibilitzar de l'enorme importància que té realitzar aquest control.
 - La formació del personal és una pràctica que mica en mica va guanyant consciència en el sector, sobretot per part dels titulars de l'establiment, tot i així el Departament de Salut de Vilafranca no vol que recaigui tota la responsabilitat sobre els responsables de l'establiment i amb l'objectiu de vetllar per tots els professionals del sector ofereix puntualment diferents formacions.
 - El control de la traçabilitat és el que necessita més esforç i un treball més exhaustiu, fins ara la informació que l'establiment tenia de tot el recorregut , des de l'origen fins a l'arribada al local de cada aliment era mínim, ara però és una informació molt necessària que té com a objectiu garantir la salubritat i higiene sanitària de qualsevol dels productes que l'establiment ofereix, d'aquesta manera davant de qualsevol problema com per exemple una contaminació alimentària podem identificar l'origen, el proveïdor i el lot d'aquest per tal de poder retirar-lo a temps de circulació.

4.4 IDENTIFICACIÓ DE LES PRÀCTIQUES DE MÉS DIFÍCIL COMPLIMENT.

La taula següent és una comparativa on s'hi observa les pràctiques de més difícil compliment identificades pel present estudi (primera columna) i les identificades per l'Ajuntament de Vilafranca en la primera fase de classificació (segona columna).

Taula nº 20, Identificació dels plans de més difícil compliment per part dels establiments de restauració de Vilafranca del Penedès:

ESTUDI	AJUNTAMENT DE VILAFRANCA
Formacions als treballadors	Formacions als treballadors
Control dels proveïdors	Control dels proveïdors
Condicions generals del local	Traçabilitat (no treballat en l'estudi)

5. CONCLUSIONS

5.1 Conclusions del projecte

Per poder fer un diagnòstic final de la higiene sanitària en els establiments de restauració de Vilafranca del Penedès hem d'ordenar i enumerar les següents conclusions que han esdevingut de l'estudi i que seran el context en el qual ens basarem per teixir aquest diagnòstic:

- Des de l'any 2011 el Departament de Salut de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès té la competència en la gestió i control de les inspeccions de Vilafranca, la responsabilitat d'aquestes verificacions es comparteix amb tècnics de la Mancomunitat Penedès-Garraf, tècnics de l'APS i amb empreses privades. Any rere any s'actualitzen els convenis i s'adapten a les necessitats del sector i de l'òrgan competent. Anualment el nombre d'inspeccions oscil·la entre les 50 i 70 verificacions en els 99 establiments de restauració que a 2012 estaven registrats a Vilafranca, la divisió aproximada del nombre d'inspeccions segons òrgan competent i per any és: 30-40 insp/any per part de la Mancomunitat Penedès-Garraf, 10-15 insp/any per part dels tècnics de l'Ajuntament de Vilafranca, entre 5-10 insp/any per part dels veterinaris de l'APS i unes 5-7 insp/any realitzades per empreses privades.
- A conseqüència de la manca d'estadístiques i d'un diagnòstic global del sector a la vila i amb l'objectiu de poder treballar i millorar la realitat del sector, els tècnics estan duent a terme un exercici de classificació dels establiments depenent del risc sanitari que la seva activitat pot comportar, per a fer-ho utilitzen el protocol de la Diba: Protocol per a la classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari. Aquesta primera fase servirà per dibuixar el mapa real de la situació del sector de restauració. La segona fase es centrarà en treballar més concretament les necessitats i mancances de cada establiment que s'hauran identificat en la primera fase. Aquesta primera etapa en la que ens trobem s'està duent a terme a velocitat lenta però constant, treballant i sensibilitzant als establiments de la importància en el rigor i disciplina de la seva tasca.

- La manca de documentació i d'estadístiques referents a la situació envers a la higiene sanitària del sector de la restauració a Vilafranca del Penedès ha dificultat la realització d'aquest projecte, estudiar i analitzar un sector a cegues ha suposat un repte que ha obtingut uns resultats molt satisfactoris. Com a eina d'estudi s'ha utilitzat una enquesta d'elaboració exclusiva per aquest projecte, i a través d'aquesta s'ha pogut analitzar amb detall totes aquelles pràctiques i mesures que són de difícil compliment, els resultats obtinguts són similars als que l'Ajuntament de Vilafranca està detectant en aquesta primera fase, per tant podem afirmar que la metodologia emprada en aquest projecte és correcta.
- Els tècnics de l'Ajuntament de Vilafranca, en aquesta primera fase, han identificat que són els plans d'autocontrols i els registres que se'n deriven les pràctiques de més difícil compliment per part dels establiments, especificant que les formacions als treballadors, el control en els proveïdors i la traçabilitat són els que requereixen un esforç i treball superior que la resta.
- Els resultats de les enquestes ens informen que les pràctiques de més difícil compliment són tots aquells prerequisits relacionats amb el control dels proveïdors, formacions als treballadors i condicions del local. Per tant, la similitud d'aquests resultats amb els identificats per part de l'Ajuntament de Vilafranca corrobora l'enquesta com a eina d'estudi.
- Amb el sistema de puntuació que hem establert observem que 5 establiments dels enquestats no arriben a la mínima puntuació que hem marcat per donar l'aprovat, aquesta dada significa que un 12% de tots els establiments estudiats tenen mancances esmenables i que per tant poden ocasionar problemes sanitaris. Aquests 5 establiments corresponen a la classificació següent: 4 establiments formen part del grup A (< 15 menús/dia) i 1 establiment forma part del grup B (entre 15 i 30 menús/dia).
- Els establiments situats en el conjunt A (menys de 15 menús diaris) tenen més dificultats en dur a terme els prerequisits, i per tant tenen mancances esmenables en comparació als del conjunt C (més de 30 menús diaris). Gràcies a l'estudi identifiquem aquestes pràctiques més costoses pels conjunts A i B:

- a. Enregistrar la data dels aliments que congela
 - b. Realitzar formacions periòdiques als treballadors
 - c. Controlar la higiene del mitjà de transport
 - d. Utilització de mosquiteres
 - e. Disposar d'un pla de control de plagues i animals indesejables.
- Segons la normativa vigent en matèria d'higiene sanitària en els establiments de restauració, CE núm. 852/2004, ha de ser l'inspector el responsable de donar flexibilitat al compliment de la normativa i adaptar-la a la realitat de l'establiment en concret. Aquesta flexibilitat comporta que molts establiments no duguin a terme tots els requisits necessaris i bàsics per una bona activitat higiènicament segura, com per exemple els plans d'autocontrols i registres.

5.2 DIAGNÒSTIC DE LA HIGIENE SANITÀRIA EN ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ DE VILAFRANCA DEL Penedès

El diagnòstic que obtenim a partir de l'estudi és el següent:

Els establiments de restauració de Vilafranca del Penedès no suposen, en general, un risc significatiu per a la salut dels consumidors, però la flexibilitat que esdevé alhora de realitzar els controls, concretament amb els establiments presents en el grup A, pot tenir com a conseqüència un augment del risc en el sector, és per tant indispensable i urgent treballar per aconseguir adaptar-los a les exigències de la normativa i a la realitat de l'establiment, així com oferir eines per poder gestionar l'activitat correctament.

S'ha de vetllar per trobar l'equilibri entre legislació, recursos econòmics i recursos professionals sense posar en risc la salubritat dels productes i la salut dels consumidors,

s'ha de ser exigent i disciplinari amb la posada en pràctica dels prerequisits i autocontrols, és per tant fonamental oferir una guia de bones pràctiques concreta pel sector de la restauració i controlar la seva aplicabilitat.

Els punts que s'han de treballar són:

- Els autocontrols i els registres que se'n deriven
- Els prerequisits següents:

Taula nº 21, Prerequisits de més difícil compliment en els establiments de Vilafranca del Penedès.

MÒDULS A TREBALLAR	PREREQUISITS
FORMACIÓ ALS TREBALLADORS	Formació del personal
CONTROL DE PROVEÏDORS	Controlar la Tº indicada pel termòmetre del vehicle Controlar la Tº interna dels aliments refrigerats en la seva recepció Conèixer les instal·lacions dels proveïdors
CONDICIONS DEL LOCAL	La cuina és zona de pas per accedir a altres dependències
ALTRES	Enregistrar els aliments que es congelen Control en la gestió de plagues i animals indesitjables

6. BIBLIOGRAFIA

- AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE BARCELONA. 2004. *Control Sanitari dels Establiments Alimentaris. Manual per a l'inspector*. Editat per l'Agència de Salut Pública de Barcelona. 83 pàgines.
- ARMENDÁRIZ SANZ, JOSE LUIS. 2009. *Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos*. Ediciones Parainfo, S.A. 142 pàgines
- CESNID. 2002. *Restauración Colectiva APPCC, manual del usuario*. Ediciones Masson. 140 pàgines
- CHACON I VILLANUEVA, CARME; SALTAR I JACAS, MÒNICA; CATÀ I ROBLES, MONTSE. 2004. Autocontrol en mercats municipals. Guia de pràctiques correctes d'Higiene. Edita: DIBA. Àrea de Salut Pública i Consum. 157 pàgines.
- CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION CX/FICS 00/5. *Las pautas del proyecto propuestas para la utilización y promoción de sistemas de aseguramiento de calidad*. Programa conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias. Adelaida, Austràlia 21-25 de febrer de 2000.
- CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Anexo al CAC/RCP 1-1969, rev.3. *Sistema de análisis de peligros y controles de puntos críticos (HACCP). Directrices para su aplicación. Higiene de los alimentos*. suplemento al volumen 1B. ALINORM 1997/13. 25-33.
- CUGAT, G , BIGAS, E, ARAGONÈS, L. 2005. *L'autocontrol als establiments alimentaris*. Editat per la Generalitat de Catalunya. Departament de Salut . Agència Catalana de Seguretat Alimentària. 142 pàgines.
- DIBA. 2012. Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes de restauració. Editat per Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona.
- FAO. *Informe de la Cumbre Mundial sobre la alimentación*. Roma, 1996.
- NICHOLAS, JOHNS. 1991. *Higiene de los Alimentos*. Ediciones Acribia, S.A. 375 pàgines
- NORMAN G., MARRIOTT. 1995. *Principios de Higiene Alimentaria*. Ediciones Acribia, S.A. 416 pàgines.
- PIELLA I FERRÉS, JOAN. 2011. *Guia de suport per als establiments de venda d'aliments i de restauració: prerequisits i autocontrols als establiments alimentaris*. Editat per Ajuntament de Manlleu. Àrea de Benestar Social, Salut Pública i Consum.

BUTLLETINS OFICIALS:

- **Butlletí epidemiològic de Catalunya.** *Brots epidèmics declarats a Catalunya l'any 2010.* Volum XXXII. Maig 2011. Número 5. Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.
- **Butlletí epidemiològic de Catalunya.** *Brots epidèmics declarats a Catalunya l'any 2009.* Volum XXXI. Maig 2010. Número 5. Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.
- **Butlletí epidemiològic de Catalunya.** *Brots epidèmics declarats a Catalunya l'any 2008.* Volum XXXI. 1n Extraordinari 2010. Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.
- **Butlletí epidemiològic de Catalunya.** *Brots epidèmics declarats a Catalunya l'any 2007.* Volum XXX. Agost 2009. Número 4. Generalitat de Catalunya. Departament de Salut

LEGISLACIÓ:

Normativa comunitària:

- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell relatiu a la higiene dels productes alimentaris. (DOUE L 226 de 25.06.04).

Normativa estatal:

- RD 191/2011, referent al registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments. (BOE núm. 54, de 08-03-2011).
- RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm 11, de 12-01-01). Deroga el RD 2817/1983 l'Ordre de 21 de febrer de 1977 i totes aquelles disposicions d'igual o inferior rang que s'hi oposin.
- RD 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments. (BOE núm.48, de 25-02-00).
- RD 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient. (BOE núm. 185, de 3-8-91).
- Ordre de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats. (BOE núm. 26, de 31-1-89).

Normativa autonòmica:

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública. (DOGC núm. 5495, del 30/10/2009).
- Llei 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut. (DOGC núm. 3879 de 05.05.03).
Deroga parcialment la Llei 15/1983.
- Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris. (DOGC núm. 347, de 22-7-83). Derogada parcialment per la Llei 7/2003.
- Decret 20/2007, de 23 de gener, pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural. (DOGC núm. 4807, 25.01.07).
- Decret 208/2001, de 24 de juliol, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades.
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de restauració (DOGC núm. 1983 de 9/12/1994). Modificat pel decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures d'eliminació de tràmits i al simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica (DOGC núm.5131 de 15/05/2008).
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproducció. (DOGC núm. 804, de 16-2-87).

WEBS CONSULTADES:

- **Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya:**
GENCAT [en línia][consulta 27 de febrer del 2012]. Disponible a:
<http://www20.gencat.cat/portal/site/salut>

- **Agència Catalana de Seguretat Alimentària:**
ACSA[en línia][consulta 28 de febrer del 2012]. Disponible a:
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/>

- **Diputació de Barcelona. Departament de salut pública**
DIBA[en línia][consulta 28 de febrer del 2012]. Disponible a:
<http://www.diba.es/salutpublica>

- **Guies de bones pràctiques reconegudes oficialment:**

GENCAT[en línia][consulta 15 de març del 2012]. Disponible a:

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/index.html>

- **Ajuntament de Vilafranca:**

AJUNTAMENT DE VILAFRANCA [en línia][consulta 20 d'abril del 2012]. Disponible a:

<http://www.vilafranca.cat/>

- **Mancomunitat Intermunicipal Penedès-Garraf:**

MANCOMUNITAT[en línia][consulta 20 d'abril del 2012]. Disponible a:

<http://www.mancomunitat.cat/>

- **Protocols per al control i la classificació en funció del risc sanitari dels establiments alimentaris de competència municipal:**

DIBA[en línia][consulta 03 de setembre del 2012]. Disponible a:

http://www.diba.es/salutpublica/protocolos_control_i_classificacio_segons_risc_sanitari_establiments_alimentaris

7. ANNEX

ÍNDEX

A.1 GUIA DE SUPORT ALS ESTABLIMENTS DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

A.2 PLA I REGISTRES DELS AUTOCONTROLS

- A.2.1 Pla de control de neteja i desinfecció
- A.2.2 Pla de control d'aliments
- A.2.3 Pla de control de formació
- A.2.4 Pla de control de proveïdors
- A.2.5 Pla de control d'equips
- A.2.6 Pla de control d'animals indesitjables
- A.2.7 Pla de control de l'aigua
- A.2.8 Pla de control d'al·lèrgens
- A.2.9 Pla de control de subproductes
- A.2.10 Pla de control de traçabilitat

A.3 GRAELLA DE CLASSIFICACIÓ DELS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS SEGONS RISC SANITARI. AJUNTAMENT DE VILAFRANCA